MAYTAG Performa USER'S GUIDE

Installer: Please leave this manual with this appliance.

Consumer: Please read and keep this manual for future reference. Keep sales receipt and/or cancelled check as proof of purchase.

Model Number

— — — — — — — — — —

Serial Number

— — — — — — — — — —

Date of Purchase

_____

If you have questions, call:

1-800-688-9900 (U.S.A.)
1-800-688-2002 (Canada)
1-800-688-2080 (U.S. TTY for hearing or speech impaired)
(Mon.-Fri., 8 am-8 pm Eastern Time)
Internet: http://www.maytag.com

For service information, see page 13.

In our continuing effort to improve the quality and performance of our cooking products, it may be necessary to make changes to the appliance without revising this guide.

Table of Contents

Safety Instructions 1-3
Controls 4
Surface Cooking 5-6
Oven Cooking 7-8
Care & Cleaning 9-10
Maintenance 11
Before You Call 12
Warranty 13
Guide de L'utilisateur 14
Guía del Usuario 28

Form No. A/04/01 Part No. 8113P320-60 74005911 Litho U.S.A.

Important Safety Instructions

Read and follow all instructions before using this appliance to prevent the potential risk of fire, electric shock, personal injury or damage to the appliance as a result of improper usage of the appliance.

> ***WARNING:*** ***If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.***
>
> – ***Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any appliance.***
>
> – ***WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS:***
>
> - ***Do not try to light any appliance.***
> - ***Do not touch any electrical switch.***
> - ***Do not use any phone in your building.***
> - ***Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.***
> - ***If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.***
>
> – ***Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.***

To ensure proper and safe operation: Appliance must be properly installed and grounded by a qualified installer. Have the installer show you the location of the gas shut off valve and how to shut it off in an emergency.

Always disconnect power to appliance before servicing.

To ensure proper operation and avoid possible injury or damage to unit do not attempt to adjust, repair, service, or replace any part of your appliance unless it is specifically recommended in this guide. All other servicing should be referred to a qualified servicer.

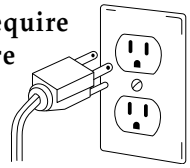
In Case of Fire

Turn off appliance and ventilating hood to avoid spreading the flame. Extinguish flame then turn on hood to remove smoke and odor.

- **Cooktop:** Smother fire or flame in a pan with a lid or cookie sheet.
- **NEVER** pick up or move a flaming pan.
- **Oven:** Smother fire or flame by closing the oven door.

Do not use water on grease fires. Use baking soda, a dry chemical or foam-type extinguisher to smother fire or flame.

Electrical Connection



Appliances which require electrical power are equipped with a three-prong grounding plug which must be plugged directly into a properly grounded three-hole 120 volt electrical outlet.

Always disconnect power to appliance before servicing.

The three-prong grounding plug offers protection against shock hazards. **DO NOT CUT OR REMOVE THE THIRD GROUNDING PRONG FROM THE POWER CORD PLUG.**

If an ungrounded, two-hole or other type electrical outlet is encountered, **it is the personal responsibility of the appliance owner to have the outlet replaced with a properly grounded three-hole electrical outlet.**

General Instructions

> ***WARNING:***
>
> - ***ALL RANGES CAN TIP AND CAUSE INJURIES TO PERSONS***
>
>
>
> - ***INSTALL ANTI-TIP DEVICE PACKED WITH RANGE***
>
>
>
> - ***FOLLOW ALL INSTALLATION INSTRUCTIONS***
>
> ***WARNING:*** **To reduce risk of tipping of the appliance from abnormal usage or by excessive loading of the oven door, the appliance must be secured by a properly installed anti-tip device.**

To check if device is properly installed, look underneath range with a flashlight to make sure one of the rear leveling legs is properly engaged in the bracket slot. The anti-tip device secures the rear leveling leg to the floor when properly engaged. You should check this **anytime** the range has been moved.

To Prevent Fire or Smoke Damage

Be sure all packing materials are removed from the appliance before operating it.

Keep area around appliance clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and materials.

If appliance is installed near a window, proper precautions should be taken to prevent curtains from blowing over burners.

NEVER leave any items on the cooktop. The hot air from the vent may ignite flammable items and may increase pressure in closed containers which may cause them to burst.

Many aerosol-type spray cans are EXPLOSIVE when exposed to heat and may be highly flammable. Avoid their use or storage near an appliance.

Many plastics are vulnerable to heat. Keep plastics away from parts of the appliance that may become warm or hot. Do not leave plastic items on the cooktop as they may melt or soften if left too close to the vent or a lighted surface burner.

To eliminate the hazard of reaching over hot surface burners, cabinet storage should not be provided directly above a unit. If storage is provided, it should be limited to items which are used infrequently and which are safely stored in an area subjected to heat from an appliance. Temperatures may be unsafe for some items, such as volatile liquids, cleaners or aerosol sprays.

Child Safety

NEVER leave children alone or unsupervised near the appliance when it is in use or is still hot.

NEVER allow children to sit or stand on any part of the appliance as they could be injured or burned.

Children must be taught that the appliance and utensils in it can be hot. Let hot utensils cool in a safe place, out of reach of small children. Children should be taught that an appliance is not a toy. Children should not be allowed to play with controls or other parts of the unit.

CAUTION: NEVER store items of interest to children in cabinets above an appliance or on backguard of a range. Children climbing on the appliance door to reach items could be seriously injured.

About Your Appliance

NEVER use appliance as a space heater to heat or warm a room to prevent potential hazard to the user and damage to the appliance. Also, do not use the cooktop or oven as a storage area for food or cooking utensils.

Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air by blocking the oven vent or air intakes. Restriction of air flow to the burner prevents proper performance and increases carbon monoxide emission to unsafe levels.

Avoid touching oven vent area while oven is on and for several minutes after oven is turned off. Some parts of the vent and surrounding area become hot enough to cause burns. After oven is turned off, do not touch the oven vent or surrounding areas until they have had sufficient time to cool.

Other potentially hot surfaces include cooktop, areas facing the cooktop, oven vent, surfaces near the vent opening, oven door and areas around door and window.

WARNING: NEVER use appliance door, or drawer, if equipped, as a step stool or seat as this may result in possible tipping of the appliance, damage to the appliance, and serious injuries.

Do not touch a hot oven light bulb with a damp cloth as the bulb could break. Should the bulb break, disconnect power to the appliance before removing bulb to avoid electrical shock.

Cooking Safety

Always place a pan on a surface burner before turning it on. Be sure you know which knob controls which surface burner. Make sure the correct burner is turned on and that the burner has ignited. When cooking is completed, turn burner off before removing pan to prevent exposure to burner flame.

Always adjust surface burner flame so that it does not extend beyond the bottom edge of the pan. An excessive flame is hazardous, wastes energy and may damage the appliance, pan or cabinets above the appliance.

NEVER leave a surface cooking operation unattended especially when using a high heat setting or when deep fat frying. Boilovers cause smoking and greasy spillovers may ignite. Clean up greasy spills as soon as possible. Do not use high heat for extended cooking operations.

NEVER heat an unopened container on the surface burner or in the oven. Pressure build-up may cause container to burst resulting in serious personal injury or damage to the appliance.

Use dry, sturdy pot holders. Damp pot holders may cause burns from steam. Dishtowels or other substitutes should never be used as pot holders because they can trail across hot surface burners and ignite or get caught on appliance parts.

Always let quantities of hot fat used for deep fat frying cool before attempting to move or handle.

Do not let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the appliance, hood or vent fan. Clean hood frequently to prevent grease from accumulating on hood or filter. When flaming foods under the hood turn the fan on.

NEVER wear garments made of flammable material or loose fitting or long-sleeved apparel while cooking. Clothing may ignite or catch utensil handles.

Always place oven racks in the desired positions while oven is cool. Slide oven rack out to add or remove food, using dry, sturdy pot holders. Always avoid reaching into the oven to add or remove food. If a rack must be moved while hot, use a dry pot holder. Always turn the oven off at the end of cooking.

Use care when opening the oven door. Let hot air or steam escape before moving or replacing food.

PREPARED FOOD WARNING: Follow food manufacturer's instructions. If a plastic frozen food container and/or its cover distorts, warps, or is otherwise damaged during cooking, immediately discard the food and its container. The food could be contaminated.

NEVER use aluminum foil to cover an oven rack or oven bottom. Misuse could result in risk of electric shock, fire, or damage to the appliance. Use foil only as directed in this guide.

Utensil Safety

Use pans with flat bottoms and handles that are easily grasped and stay cool. Avoid using unstable, warped, easily tipped or loose-handled pans. Also avoid using pans, especially small pans, with heavy handles as they could be unstable and easily tip. Pans that are heavy to move when filled with food may also be hazardous.

Be sure utensil is large enough to properly contain food and avoid boilovers. Pan size is particularly important in deep fat frying. Be sure pan will accommodate the volume of food that is to be added as well as the bubble action of fat.

To minimize burns, ignition of flammable materials and spillage due to unintentional contact with the utensil, do not extend handles over adjacent surface burners. Always turn pan handles toward the side or back of the appliance, not out into the room where they are easily hit or reached by small children.

Never let a pan boil dry as this could damage the utensil and the appliance.

Follow the manufacturer's directions when using oven cooking bags.

Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic or glazed utensils are suitable for cooktop or oven usage without breaking due to the sudden change in temperature. Follow manufacturer's instructions when using glass.

This appliance has been tested for safe performance using conventional cookware. Do not use any devices or accessories that are not specifically recommended in this guide. Do not use eyelid covers for the surface units, stovetop grills, or add-on oven convection systems. The use of devices or accessories that are not expressly recommended in this manual can create serious safety hazards, result in performance problems, and reduce the life of the components of the appliance.

Cleaning Safety

Turn off all controls and wait for appliance parts to cool before touching or cleaning them. Do not touch the burner grates or surrounding areas until they have had sufficient time to cool.

Clean appliance with caution. Use care to avoid steam burns if a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot surface. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

Important Safety Notice and Warning

The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act of 1986 (Proposition 65) requires the Governor of California to publish a list of substances known to the State of California to cause cancer or reproductive harm, and requires businesses to warn customers of potential exposures to such substances.

Users of this appliance are hereby warned that the burning of gas can result in low-level exposure to some of the listed substances, including benzene, formaldehyde and soot, due primarily to the incomplete combustion of natural gas or liquid petroleum (LP) fuels. Properly adjusted burners will minimize incomplete combustion. Exposure to these substances can also be minimized by properly venting the burners to the outdoors.

IMPORTANT NOTICE REGARDING PET BIRDS: Never keep pet birds in the kitchen or in rooms where the fumes from the kitchen could reach. Birds have a very sensitive respiratory system. Fumes released during an oven self-cleaning cycle may be harmful or fatal to birds. Fumes released due to overheated cooking oil, fat, margarine and overheated non-stick cookware may be equally harmful.

Save These Instructions for Future Reference

Controls

Clock and Timer Control (select models)

NOTE: The display will flash when electrical power is first supplied to the appliance or if there has been a power failure.

To Set the Clock:

1. Press the **Clock** pad.
- A beep will sound when the **Clock** pad is pressed.

2. Press or press and hold the ▲ or ▼ pad until the correct time of day appears in the display.
- Press to change the time in one minute increments.
- Press and hold to change the time in10 minute increments.

To recall the time of day when the timer is displayed, press the **Clock** pad.

To Set the Timer:

The timer can be set from one minute (0:01) up to 12 hours (12:00). **The timer does NOT control the oven.**

1. Press the **Timer** pad.
- A beep will sound when the **Timer** pad is pressed.
- 0:00 will appear in the display.

2. Press or press and hold the ▲ or ▼ pad until the correct time appears in the display.
- Press to change the time in one minute increments.
- Press and hold to change the time in 10 minute increments.
- Timer will start automatically after a few seconds. The flashing colon indicates that the timer is in use.
- If the **Clock** pad is pressed, the colon will continue to flash to indicate the timer is in use.

3. A beep will sound at one minute (0:01).

4. At the end of the timer operation, 0:00 will appear in the display and three beeps will sound.
- One beep will sound every 10 seconds for 10 minutes or until the timer operation is cancelled.

To Cancel the Timer:

Press the **Timer** pad and the current time of day will reappear in the display.

NOTE: When 0:00 is displayed, pressing either the **Timer** or **Clock** pad will also cancel the timer operation.

Surface Controls

⚠ CAUTIONS:

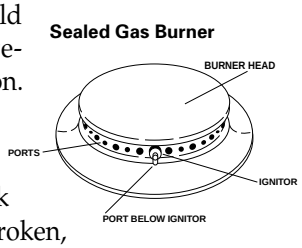
- ***If flame should go out during cooking, turn the burner off. If a strong gas odor is detected, open a window and wait five minutes before relighting the burner.***
- ***Be sure all surface controls are set in the OFF position prior to supplying gas to the range.***

Ignition System

Your cooktop will feature either a pilot ignition or pilotless ignition. If the gas supply to the range is turned off, be sure all controls are set in the OFF position before re-supplying gas to the appliance.

Pilotless Ignition (select models)

Pilotless ignition eliminates the need for a constant standing pilot light. There are two ignitors for conventional surface burners. Each sealed burner has a spark ignitor. When cleaning around the surface burner use care. If cleaning cloth should catch the ignitor, it could damage it preventing ignition.

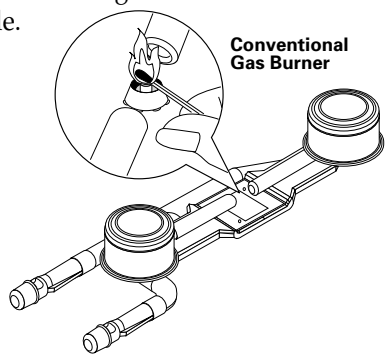


If the surface burner does not light, check if ignitor is broken, soiled or wet. If clogged, clean the small port beneath the ignitor using a straight pin.

Pilot Ignition (select models)

When the range is first installed, the standing pilots may be difficult to light due to air in the gas line. To bleed off air from the line, hold a lighted match next to the burner and turn the knob on. When the burner lights, turn the knob off and proceed as directed below.

To light pilot: Raise the cooktop and hold a lighted match near the pilot ports (See illustration). There are two pilot ports, one on the right side and one on the left side.



Surface Cooking

Surface Control Knobs

Use to turn on the surface burners. An infinite choice of heat settings is available from **LOW** to **HIGH**. At the **HIGH** setting a detent or notch may be felt. The knobs can be set on or between any of the settings.

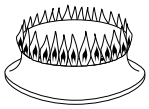
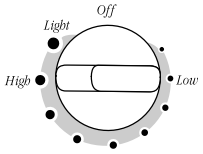
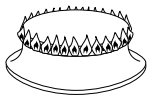
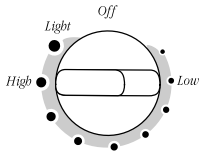
Graphics near the knob identify which burner the knob controls. For example, the graphic shows the right rear burner location.

Setting the Controls

1. Place a pan on the burner grate.
   - The burner flame may lift off or appear separated from the port if a pan is not placed on the grate.
2. Push in and turn the knob counterclockwise to the **LIGHT** setting.
   - A clicking (spark) sound will be heard and the burner will light. (All ignitors will spark when any surface burner knob is turned to the **LIGHT** position.)
3. After the burner lights, turn the knob to the desired flame size.
   - The ignitor will continue to spark until the knob is turned past the **LIGHT** position.

Suggested Heat Settings

The size and type of cookware will affect the flame setting. For information on cookware and other factors affecting flame settings, refer to **"Cooking Made Simple"**.

Setting	Uses
HIGH 	**HIGH:** Use to bring liquid to a boil. Always reduce setting to a lower heat when liquids begin to boil or foods begin to cook.
	**MEDIUM:** An intermediate flame size is used to continue cooking. Food will not cook any faster when a higher flame setting is used than needed to maintain a gentle boil. Water boils at the same temperature whether boiling gently or vigorously.
LOW  	**LOW:** Use to simmer foods, keep foods warm and melt chocolate or butter.

Operating During a Power Failure

1. Hold a lighted match to the desired surface burner head.
2. Push in and turn the control knob slowly to **LIGHT**.
3. Adjust the flame to the desired level.

> ***CAUTION:***
> ***When lighting the surface burners, be sure all of the controls are in the OFF position. Strike the match first and hold it in position before turning the knob to LIGHT.***

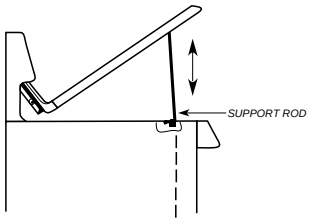
Cooktop

To prevent the cooktop from discoloring or staining:

- Clean cooktop after each use.
- Wipe acidic or sugary spills as soon as the cooktop has cooled as these spills may discolor the porcelain.

Conventional Burners

Freestanding ranges with conventional gas burners feature a lift-up cooktop.



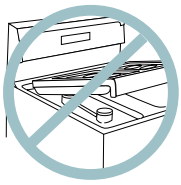
To raise the cooktop: when cool, grasp the front edge of the cooktop and gently lift up until the two support rods, if equipped, at the front of the cooktop snap into place.

To lower: Hold the front edge of the cooktop and carefully push back on each support rod, if equipped, to release the notched support. Then gently lower the top into place. The support rods will slide into the cooktop frame.

Sealed Burners

The sealed burners of your range are secured to the cooktop and are not designed to be removed. Since the burners are sealed into the cooktop, boilovers or spills will not seep underneath the cooktop. However, the burners should be cleaned after each use. (See page 9 for cleaning directions.)

Unlike a range with conventional gas burners, this cooktop does not lift-up nor is it removable. *Do not attempt to lift the cooktop for any reason.*



High Performance Burner - 12,000 BTU* (select models)

Ranges with one high speed burner have the burner located in the right front position. This burner offers higher speed cooking that can be used to quickly bring water to a boil and for large-quantity cooking.

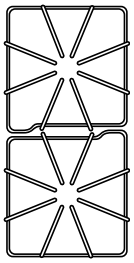
* BTU ratings will vary when using LP gas.

Burner Grates

The grates must be properly positioned before cooking. Improper installation of the grates may result in chipping of the cooktop.

Do not operate the burners without a pan on the grate.

The grate's porcelain finish may chip without a pan to absorb the heat from the burner flame.



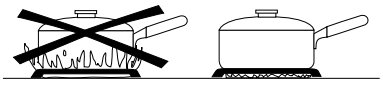
Although the burner grates are durable, they will gradually lose their shine and/or discolor, due to the high temperatures of the gas flame.

NOTES . . .

- ***A properly adjusted burner with clean ports will light within a few seconds. If using natural gas the flame will be blue with a deeper blue inner cone.***

  If the burner flame is yellow or is noisy the air/gas mixture may be incorrect. Contact a service technician to adjust. (Adjustments are not covered by the warranty.)

  With LP gas, some yellow tips on the flames are acceptable. This is normal and adjustment is not necessary.
- ***With some types of gas, you may hear a "popping" sound when the surface burner is turned off. This is a normal operating sound of the burner.***
- ***If the control knob is turned very quickly from HIGH to LOW, the flame may go out, particularly if the burner is cold. If this occurs, turn the knob to the Off position, wait several seconds and relight the burner.***
- ***The flame should be adjusted so it does not extend beyond the edge of the pan.***



Oven Cooking

Baking and Roasting

NOTES . . .

- ***During some extended oven cooking operations, you may hear a "popping" sound when the oven burner cycles. This is normal.***
- ***See roasting chart in "Cooking Made Simple" booklet for recommended roasting temperatures and times and baking and roasting tips.***

Ignition System

Your oven will feature either a pilot ignition or pilotless ignition. If the gas supply to the range is turned off, be sure all controls are set in the OFF position before resupplying gas to the appliance.

Pilotless Ignition (select models)

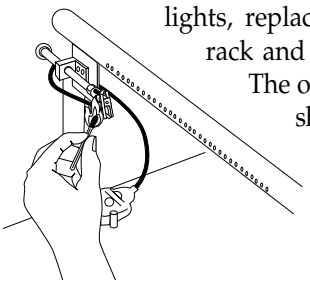
Your range is equipped with pilotless ignition. With this type of ignition system, the gas automatically shuts off and *the oven will not operate during a power failure.*

A lighted match will not light the oven burner. No attempt should be made to operate the oven during a power failure.

Pilot Ignition (select models)

To light pilot: When cool, open the broiler door and remove the broiler rack and broiler pan.

With the Oven Temp knob in the OFF position, hold a lighted match to the pilot located at the back of the oven burner (See illustration). Once the pilot lights, replace the broiler rack and pan. (NOTE: The oven burner is shown with the metal flame spreader removed.)



Setting the Knob Control for Baking and Roasting

The **Oven Temp** knob located on the front of the range is used to select and maintain the oven temperature. Always turn this knob just to the desired temperature. Do not turn to a higher temperature and then back.

1. When cool, position rack in oven.
2. Push in and turn **Oven Temp** knob to desired temperature. Allow 10-15 minutes for preheating.
3. Place food in center of oven.
4. Check food for doneness at minimum time in recipe. Cook longer if necessary.
5. Remove food from the oven and turn the **Oven Temp** knob to **OFF**.

Oven Vent

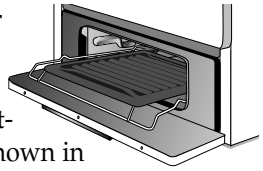
When the oven is in use, never block the vent opening.

It is located at the base of the backguard. When the oven is in use, this area may become hot enough to cause burns. Do not place plastics near the vent opening as heat from the vent could distort or melt the plastic.

Broiling

For best results, use a broiling pan. For additional broiling tips, refer to the **"Cooking Made Simple"** booklet.

Setting the Knob Control for Broiling (lower compartment)



1. Place the broiler pan in the recommended broiling compartment position shown in the chart below.
2. Turn **Oven Temp** knob to **BROIL** or, for lower temperature broiling, to 450°F.
   - Lower temperature broiling avoids excessive browning of longer cooking foods such as poultry.
3. Follow the suggested times in the broiling chart below. Meat should be turned once about halfway through its cooking time.
4. Check the doneness by cutting a slit in the meat near the center to check the color.
5. After broiling, turn the **Oven Temp** knob to **OFF**. Remove the broiler pan from the broiler compartment.

Broiling Chart

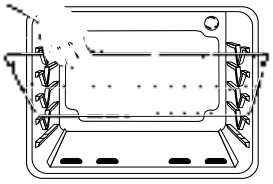
Type of Meat	Doneness	Lower Compartment Broiling*	Total Cook Time (Minutes)**
Ground Beef -- Patties, 3/4" thick	Well	Middle	14-18 min.
Beef Steaks -- 1" thick	Medium	Middle	14-20 min.
	Well	Middle	16-24 min.
Chicken --Pieces	Well	Bottom	LO Broil(450°) 30-45 min.
Fish -- Fillets, 1/2" thick	Flaky	Middle	8-12 min.
Steaks, 1" thick	Flaky	Middle	10-15 min.
Ham -- Precooked Slice, 1/2" thick	Warm	Middle	8-12 min.
Pork Chops -- 1" thick	Well	Middle	18-25 min.

* Upper is the top position; middle is the lower position; bottom is the bottom of the broiler compartment (remove the rack).

** Broiling times are approximate and may vary depending on the meat.

Oven Racks

> ***CAUTION:*** ***Do not attempt to change the rack position when the oven is hot.***



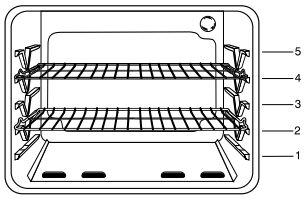
Your oven has two racks. They are designed with a lock-stop edge.

To remove: Pull rack straight out until it stops at the lock-stop position; lift up on the front of the rack and pull out.

To replace: Place rack on the rack support in the oven; tilt the front end up slightly; slide rack back until it clears the lock-stop position; lower front and slide back into the oven.

Do not cover an entire rack with aluminum foil or place foil on the oven bottom. Baking results will be affected and damage may occur to the oven bottom.

Rack Positions



RACK 5 (highest position):
Used for some two-rack cooking.

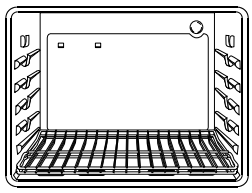
RACK 4:
Used for most two-rack baking.

RACK 3:
Used for most baked goods on a cookie sheet or jelly roll pan, layer cakes, fruit pies, or frozen convenience foods.

RACK 2:
Used for roasting small cuts of meat, casseroles, baking loaves of bread, bundt cakes, custard pies or two-rack baking.

RACK 1:
Used for roasting large cuts of meat and poultry, frozen pies, dessert souffles, angel food cake, or two-rack baking.

ROASTING POSITION:
Used for roasting taller cuts of meat or turkey. Place both oven racks, one above the other, on the raised sides of the oven bottom.

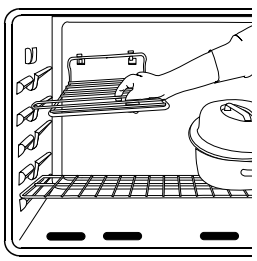


MULTIPLE RACK COOKING:
Two rack: Use rack positions 2 and 4, or 1 and 4.

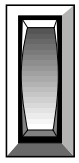
NOTE: Never place pans directly on the oven bottom.

Half Rack Accessory

A half rack, to increase oven capacity, is available as an accessory. It fits in the left, upper portion of the oven and provides space for a vegetable dish when a large roaster is on the lower rack. Contact your Maytag dealer for the "HALFRACK" Accessory Kit or call 1-800-688-8408.



Oven Light
(select models)



Push the switch on the control panel to turn the oven light on and off.

Oven Bottom

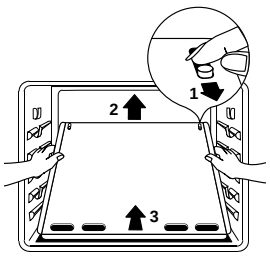
Protect oven bottom against spillovers, especially acidic or sugary spills, as they may discolor the porcelain enamel. Use the correct pan size to avoid spillovers and boilovers. Never place utensils or foil directly on the oven bottom.

The oven bottom may be removed for easier cleaning.

To remove: When cool, remove the oven racks. Slide the two catches, located at each rear corner of the oven bottom, toward the front of the oven.

Lift the rear edge of the oven bottom slightly, then slide it back until the front edge of the oven bottom clears the oven front frame. Remove oven bottom from oven.

To replace: Fit the front edge of the oven bottom into the oven front frame. Lower the rear of the oven bottom and slide the two catches back to lock the oven bottom in place.



Care & Cleaning

⚠ *Cleaning CAUTIONS:*

- ***Be sure appliance is off and all parts are cool before handling or cleaning. This is to avoid damage and possible burns.***
- ***To prevent staining or discoloration, clean appliance after each use.***
- ***If a part is removed, be sure it is correctly replaced.***

Cleaning Chart

Parts	Cleaning Procedure
Broiler Pan and Insert	*Never cover insert with aluminum foil as this prevents the fat from draining to the pan below.* • Place soapy cloth over insert and pan; let soak to loosen soil. • Wash in warm soapy water. Use soap filled scouring pad to remove stubborn soil. • Broiler pan and insert can be cleaned in dishwasher.
Surface Burners - Conventional - Sealed	• Clean frequently. Allow burner to cool. Clean with soap and plastic scouring pad. For stubborn soils, use a non-abrasive cleaner and a cloth. Try to prevent the cleaner from seeping into the gas ports as this will affect the flame. If the cleaner does enter the ports, clean with a soft bristle brush or a straight pin especially the port below the ignitor. Do not enlarge or distort holes. • Be careful not to get water into burner ports. • Use care when cleaning the ignitor. If the ignitor is wet or damaged the surface burner will not light. • Conventional Burners: Dry burners in the oven set at 170° F.
Burner Box - Conventional Burners Only	The burner box is located under the lift-up cooktop. Clean frequently to remove spillovers. If soil is allowed to accumulate, it may damage the finish. • Remove grates and surface burners. Raise lift-up top. • Clean with soap and water, rinse and dry. • For stubborn soils, use mildly abrasive cleaning agents such as baking soda/water paste or Bon Ami*, and a non-abrasive plastic scrubbing pad.
Burner Grates	• Wash grates with warm, soapy water and a nonabrasive, plastic scrubbing pad. For stubborn soils, clean with a soap-filled, nonabrasive pad or a sponge and Cooktop Cleaning Creme (Part #20000001).** • For burned on soils, remove grates, place on newspapers and carefully spray with commercial oven cleaner. (Do not spray surrounding surfaces.) Place in plastic bags for several hours or over night. Wearing rubber gloves, remove from bags. Wash, rinse, dry and replace on cooktop.
Clock and Control Pad Area	• Wipe with a damp cloth and dry. • Glass cleaners may be used if sprayed on a cloth first. ***DO NOT spray directly on control pad and display.***
Control Knobs	• Remove knobs in the OFF position by pulling forward. • Wash, rinse and dry. Do not use abrasive cleaning agents as they may scratch the finish. • Turn on each burner to be sure the knobs have been correctly replaced.
Cooktop, Backguard & Control Knob Area (porcelain enamel)	Porcelain enamel is glass fused on metal and may crack or chip with misuse. It is acid resistant, not acid proof. All spillovers, especially acid or sugar spillovers, should be wiped up immediately with a dry cloth. • When cool, wash with soapy water, rinse and dry. • Never wipe off a warm or hot surface with a damp cloth. This may cause cracking or chipping. • Never use oven cleaners, abrasive or caustic cleaning agents on exterior finish of range.
Enamel, painted - Side panels - Broiler compartment - Oven door	• When cool, wash with warm soapy water, rinse and dry. Never wipe a warm or hot surface with a damp cloth as this may damage the surface and may cause a steam burn. • For stubborn soil, use mildly abrasive cleaning agents such as baking soda/water paste or Bon Ami*. Do not use abrasive, caustic or harsh cleaning agents such as steel wool pads or oven cleaners. These products will scratch or permanently damage the surface. ***NOTE: Use dry towel or cloth to wipe up spills, especially acid or sugary spills. Surface may discolor or dull if soil is not immediately removed. This is especially important for white surfaces.***
Glass (select models) - Oven window - Oven door	• Avoid using excessive amounts of water which may seep under or behind glass causing staining. • Wash with soap and water. Rinse with clear water and dry. Glass cleaner can be used if sprayed on a cloth first. • Do not use abrasive materials such as scouring pads, steel wool or powdered cleaning agents. They will scratch the glass.

* Brand names are registered trademarks of the respective manufacturers.

** To order call 1-800-688-8408.

Cleaning Chart Continued

Parts	Cleaning Procedure
Metal Finishes - Trim parts	• Wash with soap and water, a glass cleaner, or mild liquid sprays. • To prevent scratching or dulling of the finish, do not use mildly abrasive, abrasive, harsh or caustic cleaners such as oven cleaners.
Oven Interior	• Clean frequently using mild abrasive cleaners and a plastic pad. • Do not use metallic scouring pads because they will scratch the surface. • When using commercial oven cleaners follow the manufacturer's instructions. • Wipe up acidic spills (tomato or milk based foods) as soon as possible with soap and water. If the spill is not wiped up, it may discolor the porcelain. **To make cleaning easier, remove the oven door, if desired. (See Maintenance section.)**
Oven Racks	• Clean with soapy water. • Remove stubborn soil with cleansing powder or soap-filled scouring pad. Rinse and dry.
Plastic Finishes - Door handles - Backguard trim - End caps	• When cool, clean with soap and water, rinse and dry. • Use a glass cleaner and a soft cloth. ***NOTE:*** *Never use oven cleaners, abrasive or caustic liquid or powdered cleansers on plastic finishes. These cleaning agents will scratch or mar finish.* ***NOTE:*** *To prevent staining or discoloration, wipe up fat, grease or acid (tomato, lemon, vinegar, milk, fruit juice, marinade) immediately with a dry paper towel or cloth.*

Maintenance

Removal of Gas Appliance

Gas appliance connectors used to connect this appliance to the gas supply are not designed for continuous movement. Once installed, DO NOT repeatedly move this gas appliance for cleaning or to relocate. If this appliance has to be moved and/or removed for servicing, follow the procedure described in the installation instructions.

To prevent range from accidentally tipping, range must be secured to the floor by sliding rear leveling leg into the anti-tip bracket.

Oven Window

(select models)

To protect the oven door window:

1. Do not hit the glass with pots, pans, furniture, toys, or other objects.
2. Do not close the oven door until the oven racks are in place.

Scratching, hitting, jarring or stressing the glass may weaken its structure causing an increased risk of breakage at a later date.

Oven Light

(select models)

CAUTIONS:

- ***Disconnect power to range before replacing light bulb.***
- ***Use a dry potholder to prevent possible harm to hands when replacing bulb.***
- ***Be sure bulb is cool before touching bulb.***
- ***Do not touch hot bulb with a damp cloth as this may cause the bulb to break.***

To replace light bulb:

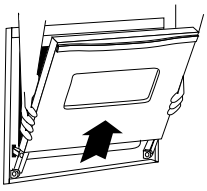
1. Remove light bulb.
2. Replace with a 40 watt appliance bulb.
3. Reconnect power to range. Reset clock.

Oven Door

CAUTIONS:

- ***Do not place excessive weight on or stand on an open oven door. This could cause the range to tip over, break the door, or injure the user.***
- ***Do not attempt to open or close door or operate oven until door is properly replaced.***
- ***Never place fingers between hinge and front oven frame. Hinge arms are spring mounted. If accidentally hit, the hinge will slam shut against oven frame and could injure your fingers.***

To remove:



1. When cool, open the oven door to the first stop position (opened about four inches).
2. Grasp door at each side. Do not use the door handle to lift door.
3. Lift up evenly until door clears hinge arms.

To replace:

1. Grasp door at each side.
2. Align slots in the door with the hinge arms on the range.
3. Slide the door down onto the hinge arms until the door is completely seated on the hinges. Push down on the top corners of the door to completely seat door on hinges. Door should not appear crooked.

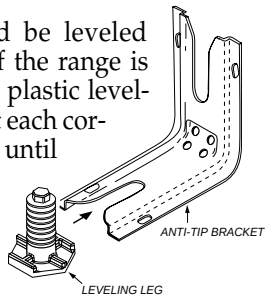
NOTE: The oven door on a new range may feel "spongy" when it is closed. This is normal and will decrease with use.

Leveling Legs

CAUTION:

- ***Be sure the anti-tip bracket secures one of the rear leveling legs to the floor to prevent the range from accidentally tipping.***

The range should be leveled when installed. If the range is not level, turn the plastic leveling legs, located at each corner of the range, until range is level.



Conventional Surface Burners

(select models)

Under no circumstances are the surface burner assemblies to be taken apart for cleaning. The surface burner assembly can be removed to clean the burner box area. The two surface burner assemblies are secured in place during transportation with screws. Once the range is installed, these screws may be removed to allow quick and easy removal of the burner assemblies.

To remove: Allow the burner assembly to cool. Lift up cooktop. Grasp the burner assembly and rotate it slightly toward the left to release the two tabs on the assembly. Then lift the assembly and pull toward the back of the cooktop until the air shutter ends on the assembly release from the valves.

To replace: Insert the air shutter ends on the burner assembly over the valves and lower the assembly into place. Be sure to secure the two tabs on the burner assembly into the two slots on the burner support bracket which is mounted to the burner bottom. (NOTE: If the tabs are not properly inserted into the slots, the assembly may rock and the burners may not light properly.)

Before You Call for Service

Check these points if . . .

Part or all of appliance does not work.

- Check to be sure plug is securely inserted into receptacle.
- Check or re-set circuit breaker. Check or replace fuse.
- Check power supply.
- Check if surface and/or oven controls have been properly set. See pages 5-7.

Surface burner fails to light.

- Check to be sure unit is properly connected to power supply.
- Check for a blown circuit fuse or a tripped main circuit breaker.
- Check to be sure burner ports or ignition ports are not clogged. See page 4.
- Check to be sure ignitor is dry and clicking. Burner will not light if ignitor is damaged, soiled or wet. If ignitor doesn't click, turn control knob **Off**.

The flame is uneven.

- Burner ports may be clogged.

Surface burner flame lifts off ports.

- Check to be sure a pan is sitting on the grate above.

Baking results differ from previous oven.

- Temperatures often vary between a new oven and an old one. As ovens age, the oven temperature often "drifts" and may become hotter or cooler.

Baking results are not what you expected.

- Check the oven temperature selected. Make sure oven is preheated when recipe or directions recommend preheat.
- Check rack positions. See page 8.
- Use correct pan. Dark pans produce dark browning. Shiny pans produce light browning. See **"Cooking Made Simple"** booklet for more information on bakeware.
- Check the use of foil in the oven. Never use foil to cover an entire oven rack. Place a small piece of foil on the rack below the pan to catch spillovers.
- Check pan placement. Stagger pans when using two racks. Allow 1–2 inches between pans and oven walls.
- Make sure the oven vent has not been blocked. See page 7 for location.
- Check to make sure range is level.

Food not broiling properly.

- Check oven setting. See page 7.
- Check rack positions. See page 7.
- Aluminum foil was incorrectly used. Never line the broiler pan insert with foil.

Oven smokes excessively during broiling.

- Food too close to flame. See page 7 for more information.
- Broiler insert covered with aluminum foil.
- Excess fat not trimmed from meat prior to broiling.
- A soiled broiler pan was used.

Moisture condensation collects on oven window.

- This is normal when cooking food high in moisture.
- Excessive moisture was used when cleaning the window.

Strong odor or light smoke occurs when oven is turned on.

- This is normal for a new range and will disappear after a few uses. Opening a window or turning on a fan will help remove the smoke and odor.
- Excessive food soils on the oven bottom.

Maytag Range Warranty

Full One Year Warranty - Parts and Labor
For **one (1) year** from the original retail purchase date, any part which fails in normal home use will be repaired or replaced free of charge.

Limited Warranties
Second Through Fifth Year - From the original purchase date, parts listed below which fail in normal home use will be repaired or replaced free of charge for the part itself, with the owner paying all other costs, including labor, mileage and transportation.

- **Electronic Controls**

Second Through Tenth Year - From the original purchase date, parts listed below which fail in normal home use will be repaired or replaced free of charge for the part itself, with the owner paying all other costs, including labor, mileage and transportation.

- **Sealed Gas Burners**

Canadian Residents
The above warranties only cover an appliance installed in Canada that has been certified or listed by appropriate test agencies for compliance to a National Standard of Canada unless the appliance was brought into Canada due to transfer of residence from the United States to Canada.

Limited Warranty Outside the United States and Canada - Parts Only
For two (2) years from the date of original retail purchase, any part which fails in normal home use will be repaired or replaced free of charge for the part itself, with the owner paying all other costs, including labor, mileage and transportation.

*The specific warranties expressed above are the **ONLY** warranties provided by the manufacturer. These warranties give you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.*

What is Not Covered By These Warranties:

1. Conditions and damages resulting from any of the following:
   - **a.** Improper installation, delivery, or maintenance.
   - **b.** Any repair, modification, alteration, or adjustment not authorized by the manufacturer or an authorized servicer.
   - **c.** Misuse, abuse, accidents, or unreasonable use.
   - **d.** Incorrect electric current, voltage, or supply.
   - **e.** Improper setting of any control.
2. Warranties are void if the original serial numbers have been removed, altered, or cannot be readily determined.
3. Light bulbs.
4. Products purchased for commercial or industrial use.
5. The cost of service or service call to:
   - **a.** Correct installation errors.
   - **b.** Instruct the user on the proper use of the product.
   - **c.** Transport the appliance to the servicer.
6. Consequential or incidental damages sustained by any person as a result of any breach of these warranties. Some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so the above exclusion may not apply.

If You Need Service

- Call the dealer from whom your appliance was purchased or call Maytag Appliances Sales Company, Maytag Customer Assistance at 1-800-688-9900, USA or 1-800-688-2002, CANADA to locate an authorized servicer.
- Be sure to retain proof of purchase to verify warranty status. Refer to WARRANTY for further information on owner's responsibilities for warranty service.
- If the dealer or service company cannot resolve the problem, write to Maytag Appliances Sales Company, Attn: CAIR® Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370, or call **1-800-688-9900, USA or 1-800-688-2002, CANADA.**

  U.S. customers using TTY for deaf, hearing impaired or speech impaired, call 1-800-688-2080.

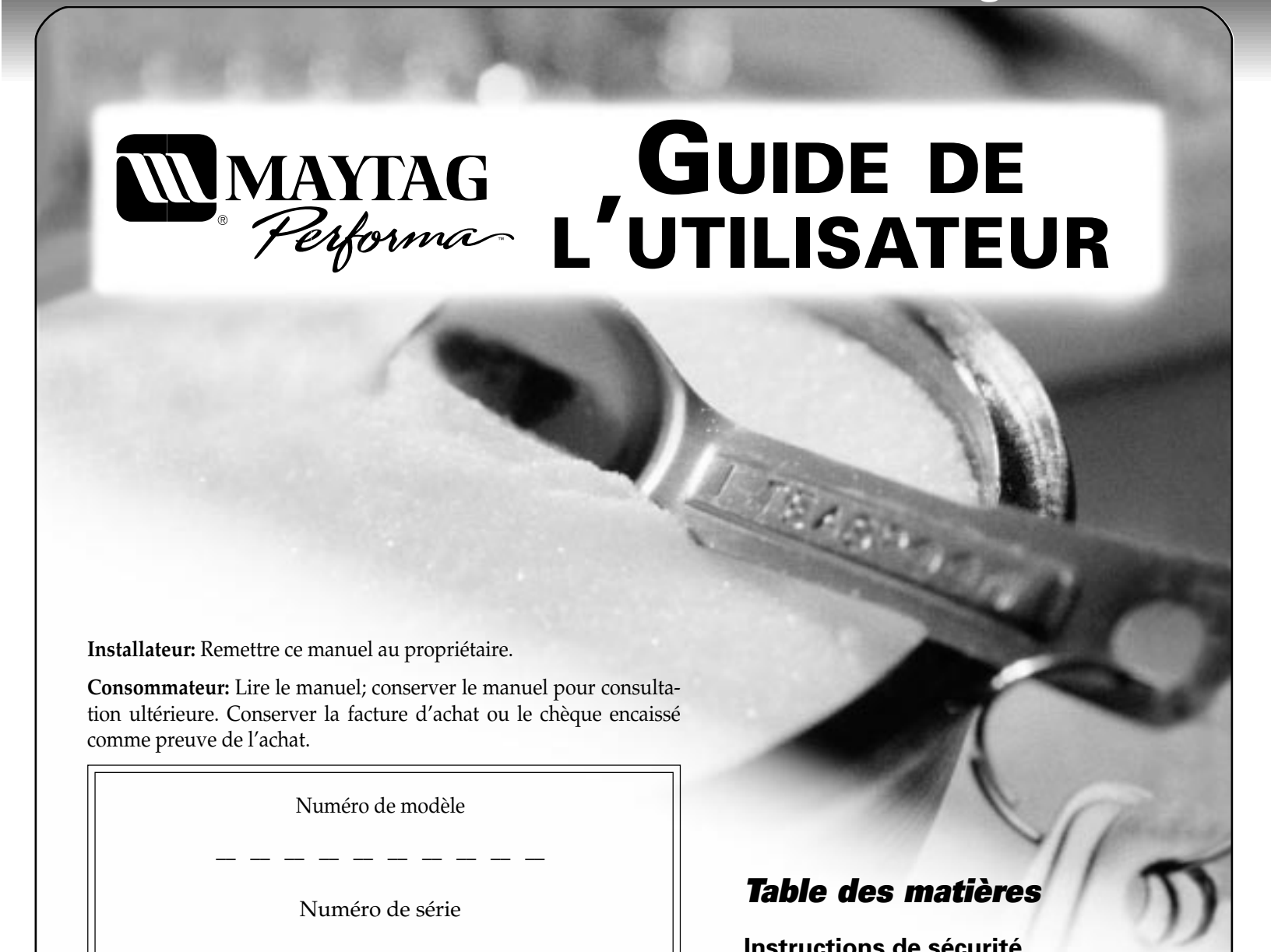
  NOTE: When writing or calling about a service problem, please include the following information:

  - **a.** Your name, address and telephone number;
  - **b.** Model number and serial number;
  - **c.** Name and address of your dealer or servicer;
  - **d.** A clear description of the problem you are having;
  - **e.** Proof of purchase (sales receipt).
- User's guides, service manuals and parts information are available from Maytag Appliances Sales Company, Maytag Customer Assistance.

MAYTAG
403 West Fourth Street North • P.O. Box 39 • Newton, Iowa 50208
MAYTAG ONLINE http://www.maytag.com

MAYTAG® Performa™

GUIDE DE L'UTILISATEUR



Installateur: Remettre ce manuel au propriétaire.

Consommateur: Lire le manuel; conserver le manuel pour consultation ultérieure. Conserver la facture d'achat ou le chèque encaissé comme preuve de l'achat.

Numéro de modèle

_ _ _ _ _ _ _ _ _ _

Numéro de série

_ _ _ _ _ _ _ _ _ _

Date d'achat

_____

Pour toute question, contacter Maytag à:

1-800-688-9900 (É.-U.)
1-800-688-2002 (Canada)
(Lundi - vendredi, 8 h - 20 h – heure de l'Est)
Site Internet: http://www.maytag.com

Pour le service après-vente, voir page 27.

Dans le cadre de nos pratiques d'amélioration constante de la qualité et de la performance de nos produits de cuisson, des modifications de l'appareil qui ne sont pas mentionnées dans ce guide ont pu être introduites.

Table des matières

Instructions de sécurité importantes 15-17

Organes de commande 18-19

Utilisation de la table de cuisson 20

Cuisson au four 21-22

Entretien et nettoyage 23-24

Entretien 25

Avant de contacter un dépanneur 26

Garantie 27

Guía del Usuario 28

Imprimé aux É. - U.

Instructions de sécurité importantes

Lire toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil : observer toutes les instructions pour éliminer les risques d'incendie, choc électrique, dommages matériels et corporels que pourrait susciter une utilisation incorrecte de l'appareil.

> ***MISE EN GARDE :*** ***Si les directives données dans le présent guide ne sont pas respectées à la lettre, il y a risque d'incendie ou d'explosion pouvant causer des dommages, des blessures et même la mort.***
>
> ***– Ne pas ranger ni utiliser de gaz ou autre matière inflammable à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.***
>
> ***– QUE FAIRE SI L'ON SENT UNE ODEUR DE GAZ***
>
> - ***Ne mettre aucun appareil en marche.***
> - ***Ne pas toucher à un interrupteur électrique.***
> - ***N'utiliser aucun téléphone de l'immeuble.***
> - ***Se rendre chez un voisin et téléphoner immédiatement à la compagnie de gaz. Suivre les directives données par le préposé de la compagnie de gaz.***
> - ***S'il est impossible de joindre la compagnie de gaz, téléphoner au service des incendies.***
>
> ***– L'installation et les réparations doivent être confiées à un installateur compétent, à une entreprise de service ou à la compagnie de gaz.***

Pour une utilisation adéquate et en sécurité : il faut que l'appareil soit convenablement installé et relié à la terre par un technicien qualifié. L'installateur doit indiquer l'emplacement du robinet de gaz et comment le fermer en cas d'urgence.

Toujours débrancher l'appareil avant d'y faire de l'entretien.

Pour une utilisation adéquate et éviter de se blesser ou d'endommager l'appareil, ne pas essayer de faire des réglages, des réparations, de l'entretien ou de remplacer une pièce quelconque de l'appareil à moins que cela soit spécifiquement recommandé dans ce guide. Tout autre entretien doit être exécuté par un préposé qualifié au service après-vente.

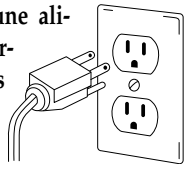
En cas d'incendie

Interrompre l'alimentation électrique de l'appareil et de la hotte de ventilation pour minimiser le risque d'extension des flammes. Éteindre les flammes, puis mettre la hotte en marche pour évacuer la fumée et l'air vicié.

- **Table de cuisson:** Utiliser un couvercle ou une tôle à biscuits pour étouffer les flammes d'un feu qui se déclare dans un ustensile de cuisson.
- **NE JAMAIS** saisir ou déplacer un ustensile de cuisson enflammé.
- **Four:** Fermer la porte du four pour étouffer les flammes.

Ne pas projeter de l'eau sur un feu de graisse. Utiliser du bicarbonate de sodium, ou un extincteur à mousse ou à produit chimique sec pour éteindre les flammes.

Raccordement électrique



Les appareils nécessitant une alimentation életrique comportent une fiche à trois broches mise à la terre qui doit être branchée directement dans une prise de 120 volts à trois cavités et correctement mise à la terre.

Toujours débrancher l'appareil avant d'y faire de l'entretien.

La fiche à trois broches mise à la terre fournit une protection contre les décharges électriques. **NE PAS COUPER NI ENLEVER LA BROCHE DE TERRE DU CORDON D'ALIMENTATION.**

Si la prise ne comporte que deux cavités, n'est pas mise à la terre ou n'est pas appropriée, **le propriétaire de l'appareil a la responsibilité de faire remplacer la prise par une prise à trois cavités correctement mise à la terre.**

Instructions générales

> ***MISE EN GARDE :***
>
> - ***TOUTE CUISINIÈRE PEUT BASCULER ET PROVOQUER DES BLESSURES.***
> - ***INSTALLER LA BRIDE ANTIBASCULEMENT FOURNIE AVEC CETTE CUISINIÈRE.***
> - ***RESPECTER LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION.***
>
>
>
>
>
> ***MISE EN GARDE :*** **Pour réduire le risque de basculement de l'appareil à l'occasion d'une utilisation anormale ou d'un chargement excessif de la porte du four, il faut que la bride antibasculement soit convenablement installée.**

Utiliser une lampe torche pour déterminer si la bride antibasculement est convenablement installée sous la cuisinière: L'un des pieds de réglage de l'aplomb doit être convenablement engagé dans la fente de la bride. Lorsque la cuisinière est convenablement calée, la bride antibasculement immobilise le pied arrière contre le sol. Vérifier la parfaite immobilisation de la cuisinière par la bride après chaque déplacement de la cuisinière.

Pour éviter un incendie ou des dommages de fumée

S'assurer que tous les matériaux de conditionnement sont retirés de l'appareil avant de le mettre en marche.

Garder les matériaux combustibles, l'essence et autres matières et vapeurs inflammables bien éloignés de l'appareil.

Si l'appareil est installé près d'une fenêtre, des précautions appropriées doivent être prises pour éviter que le vent entraîne les rideaux au-dessus des brûleurs.

NE JAMAIS laisser des articles sur la surface de cuisson. L'air chaud de l'évent peut les enflammer et mettre également sous pression des contenants fermés qui pourraient alors exploser.

De nombreux flacons d'aérosol peuvent EXPLOSER lorsqu'on les expose à la chaleur, et ils peuvent contenir un produit très inflammable. Éviter d'utiliser ou remiser un flacon d'aérosol à proximité de l'appareil.

De nombreux articles de plastique peuvent être détériorés par la chaleur. Conserver les articles de plastique à distance des composants de l'appareil susceptibles de devenir tièdes ou chauds. Ne pas laisser des articles de plastique sur la table de cuisson; un article de plastique trop proche de l'évent du four ou d'un brûleur allumé pourrait s'amollir ou fondre.

Pour éliminer le besoin d'atteindre quelque chose par-dessus les brûleurs de la table de cuisson, il est préférable qu'il n'y ait aucune armoire de cuisine directement au-dessus de l'appareil. S'il y a une armoire, on ne devrait y remiser que des articles peu fréquemment utilisés et capables de résister à la chaleur émise par l'appareil. La température pourrait être excessive pour certains articles, comme liquides volatils, produits de nettoyage ou flacons d'aérosol.

Sécurité pour les enfants

NE JAMAIS laisser des enfants seuls ou sans supervision lorsque l'appareil est en service ou chaud.

NE JAMAIS laisser un enfant s'asseoir ou se tenir sur une partie quelconque de l'appareil; ceci susciterait un risque de blessure ou brûlure.

Il est important d'enseigner aux enfants que la cuisinière et les ustensiles placés dessus ou dedans peuvent être chauds. Laisser refroidir les ustensiles en un lieu sûr, hors d'atteinte des jeunes enfants. Il est important d'enseigner aux enfants qu'un appareil ménager n'est pas un jouet; ne pas laisser les enfants jouer avec les organes de commande ou autres composants de l'appareil.

MISE EN GARDE: NE JAMAIS remiser sur le dosseret d'une cuisinière ou dans une armoire au-dessus des articles auxquels les enfants peuvent s'intéresser. Un enfant tentant de grimper sur la porte de l'appareil pour atteindre un objet pourrait subir de graves blessures.

Familiarisation avec l'appareil

NE JAMAIS utiliser la cuisinière comme source de chaleur pour le chauffage de la pièce, pour éviter tout risque de dommages corporels et de détérioration de l'appareil. Ne pas remiser des aliments ou ustensiles de cuisine sur la table de cuisson ou dans le four.

Ne pas obstruer la circulation de l'air de combustion et de ventilation au niveau de l'évent du four ou des entrées d'air. Une déficience de l'alimentation en air des brûleurs dégrade la performance et augmente jusqu'à un niveau dangereux la concentration de monoxyde de carbone dans les gaz de combustion.

Éviter de toucher le voisinage de l'évent du four lorsque le four est utilisé et pendant plusieurs minutes après l'arrêt du four. Certains composants de l'évent et la zone voisine peuvent devenir suffisamment chauds pour provoquer des brûlures. Après l'arrêt du four, ne pas toucher l'évent du four ou la zone voisine avant que ces composants aient pu se refroidir suffisamment.

Autres surfaces potentiellement chaudes: table de cuisson, surfaces faisant face à la table de cuisson, porte du four et zones voisines de la porte et du hublot.

AVERTISSEMENT: NE JAMAIS utiliser la porte du four ou le tiroir (le cas échéant) comme tabouret/siège/escabeau; ceci pourrait faire basculer l'appareil et entraîner dommages matériels et corporels sérieux.

Ne pas toucher la lampe chaude du four avec un linge humide; le choc thermique pourrait la briser. En cas de bris de la lampe, débrancher l'appareil de la source d'électricité avant d'enlever le culot de la lampe brisée, pour éviter un choc électrique.

Cuisson et sécurité

Placer toujours un ustensile sur un brûleur de la table de cuisson avant de l'allumer. Veiller à bien connaître la correspondance entre les boutons de commande et les brûleurs. Veiller à allumer le brûleur correct et vérifier que le brûleur s'allume effectivement. À la fin de la période de cuisson, éteindre le brûleur avant de retirer l'ustensile, pour éviter une exposition aux flammes du brûleur.

Veiller à toujours ajuster correctement la taille des flammes pour qu'elles ne dépassent pas sur la périphérie de l'ustensile. Des flammes de trop grande taille sur un brûleur sont dangereuses, elles suscitent un gaspillage d'énergie et elles peuvent faire subir des dommages à l'ustensile, à l'appareil ou à l'armoire située au-dessus.

NE JAMAIS laisser un brûleur de la table de cuisson allumé sans surveillance, particulièrement avec une puissance de chauffage élevée ou lors d'une opération de friture. Un débordement pourrait provoquer la formation de fumée et des produits graisseux pourraient s'enflammer. Éliminer dès que possible les produits graisseux renversés. Ne pas utiliser une puissance de chauffage élevée pendant une période prolongée.

NE JAMAIS faire chauffer un récipient non ouvert dans le four ou sur un brûleur de la table de cuisson; l'accumulation de pression dans le récipient pourrait provoquer son éclatement et de graves dommages matériels ou corporels.

Utiliser des maniques robustes et sèches. Des maniques humides peuvent provoquer la formation de vapeur brûlante. Ne jamais utiliser un torchon à vaisselle ou autre article textile à la place de maniques; un tel article pourrait traîner sur un brûleur et s'enflammer, ou accrocher un ustensile ou un composant de l'appareil.

Laisser toujours refroidir un récipient d'huile de friture chaude avant de tenter de le déplacer et le manipuler.

Ne pas laisser la graisse de cuisson ou autre matériau inflammable s'accumuler dans ou près de l'appareil, de la hotte ou du ventilateur de l'évent. Nettoyer fréquemment la hotte pour empêcher toute accumulation sur la hotte elle-même ou sur le filtre. Lors du flambage d'aliments sous le four, arrêter le ventilateur.

NE JAMAIS porter lors de l'utilisation de l'appareil des vêtements faits d'un matériau inflammable, ou amples, ou à longues manches. De tels vêtements peuvent s'enflammer ou accrocher la poignée d'un ustensile.

Placer toujours les grilles à la position appropriée dans le four lorsque le four est froid. Faire coulisser la grille vers l'extérieur avant d'ajouter ou enlever un plat; utiliser pour cela une manique robuste et sèche. Éviter d'introduire la main dans le four

pour y placer ou retirer un plat. S'il est nécessaire de déplacer une grille lorsqu'elle est chaude, utiliser une manique sèche. Veiller à toujours arrêter le four à la fin d'une période de cuisson.

Ouvrir toujours la porte du four très prudemment. Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer/introduire un plat.

AVERTISSEMENT: Mets préparés : Respecter les instructions du fabricant. Si le contenant ou le couvercle de plastique d'un mets surgelé se déforme ou est endommagé durant la cuisson, jeter immédiatement le récipient et son contenu. Les aliments pourraient être contaminés.

NE JAMAIS se servir de feuille d'aluminium pour recouvrir une grille de four ou le fond du four. Une mauvaise utilisation de la feuille d'aluminium pourrait entraîner un risque de choc électrique, d'incendie ou de dommages de l'appareil. N'utiliser la feuille d'aluminium que selon les indications données dans ce guide.

Ustensiles et sécurité

Utiliser des ustensiles à fond plat comportant une poignée qu'on peut facilement saisir et qui reste froide. Éviter d'utiliser un ustensile instable ou déformé, qui pourrait facilement basculer, ou dont la poignée est mal fixée. Éviter également d'utiliser des ustensiles de petite taille comportant une poignée lourde; ces ustensiles sont généralement instables et peuvent facilement basculer. Un ustensile lourd lorsqu'il est rempli peut également être dangereux lors des manipulations.

Veiller à utiliser un ustensile de taille suffisante pour que le contenu ne risque pas de déborder. Ceci est particulièrement important pour un ustensile rempli d'huile de friture. Vérifier que la taille de l'ustensile est suffisante pour qu'il puisse recevoir les produits alimentaires à cuire, et absorber l'augmentation de volume suscitée par l'ébullition de la graisse.

Pour minimiser les risques de brûlure, d'inflammation de matières et de renversement par contact non intentionnel avec un ustensile, ne pas orienter la poignée d'un ustensile vers un brûleur adjacent; orienter toujours la poignée d'un ustensile vers le côté ou l'arrière de l'appareil; ne pas laisser non plus la poignée d'un ustensile déborder à l'avant de l'appareil, où un jeune enfant pourrait facilement la saisir.

Veiller à ne jamais laisser le contenu liquide d'un ustensile s'évaporer complètement; l'ustensile et l'appareil pourraient subir des dommages.

Appliquer les instructions du fabricant lors de l'emploi d'un sachet pour cuisson au four.

Seuls certains matériaux de verre, vitrocéramique, céramique, ou certains ustensiles vitrifiés/émaillés peuvent être utilisés sur la table de cuisson ou dans le four sans risque de bris sous l'effet du choc thermique. Observer les instructions du fabricant lors de l'utilisation d'un ustensile de verre.

La sécurité de fonctionnement de cet appareil a été testée à l'aide d'ustensiles de cuisson conventionnels. Ne pas utiliser un ustensile ou accessoire qui n'est pas spécifiquement recommandé dans ce guide. Ne pas utiliser de couvre-brûleur, gril placé sur la table de cuisson ou système de convection additionnel. L'utilisation d'un dispositif ou accessoire qui n'est pas expressément recommandé dans ce guide peut dégrader la sécurité de l'appareil ou sa performance, ou réduire la longévité des composants.

Nettoyage et sécurité

Éteindre tous les brûleurs et attendre le refroidissement de tous les composants avant de les toucher ou d'entreprendre le nettoyage. Ne pas toucher la grille d'un brûleur ou la zone voisine avant que ces composants aient pu refroidir suffisamment.

Exercer une grande prudence lors du nettoyage de l'appareil. Travailler prudemment pour éviter des brûlures par de la vapeur en cas d'utilisation d'un chiffon ou d'une éponge humide lors de l'élimination d'un produit renversé sur la table de cuisson chaude. Certains produits de nettoyage peuvent générer des vapeurs nocives lorsqu'on les applique sur une surface chaude.

Les cuisinières encastrables comportent un ventilateur de refroidissement qui se met en marche automatiquement pendant l'autonettoyage. Si le ventilateur ne se met pas en marche, annuler l'opération de nettoyage et prendre contact avec un réparateur agréé.

Il est normal que la surface de cuisson devienne chaude durant une opération d'autonettoyage; par conséquent, éviter de toucher la surface de cuisson durant l'autonettoyage.

Avertissement et avis important pour la sécurité

La loi Californienne Safe Drinking Water et Toxic Enforcement Act de 1986 (proposition 65) stipule la publication par le gouverneur de la Californie d'une liste des substances que l'état de Californie considère comme cancérigènes ou dangereuses pour le système reproducteur, et impose aux entreprises commerciales l'obligation de signaler à leurs clients les risques d'exposition à de telles substances.

Nous informons les utilisateurs de cet appareil qu'ils peuvent être exposés à une faible concentration de certaines substances figurant dans la liste mentionnée ci-dessus, dont benzène, formaldéhyde et suie, du fait de la combustion incomplète du gaz naturel ou du propane. Pour minimiser la combustion incomplète veiller à ce que les brûleurs soient parfaitement réglés. Pour minimiser l'exposition à ces substances, veiller à bien évacuer les gaz de combustion à l'extérieur.

AVIS IMPORTANT – OISEAUX FAMILIERS: Les oiseaux ont un système respiratoire très sensible. Ne pas garder un oiseau familier dans la cuisine ou dans une pièce où il pourrait être exposé aux fumées. Les fumées émises durant une opération d'autonettoyage peuvent être dangereuses ou mortelles pour un oiseau, de même que les fumées émises lors du chauffage excessif de graisse, huile, margarine, par exemple dans un ustensile à garnissage anti-adhésion.

Conserver ces instructions pour consultation ultérieure

Commande d'horloge et de minuterie
(certains modèles)

NOTE: Lors de la mise sous tension initiale ou après une interruption de l'alimentation électrique, l'afficheur clignote.

Réglage de l'horloge:

1. Appuyer sur la touche **Clock** (Horloge).
- Lors de la pression sur la touche **Clock** (Horloge), un signal sonore est émis.

2. Appuyer ou appuyer/maintenir la pression sur la touche ▲ ou ▼ pour faire apparaître l'heure correcte sur l'afficheur.
- Appuyer brièvement pour faire changer l'affichage par intervalles d'une minute.
- Appuyer/maintenir la pression pour faire changer l'affichage par intervalles de 10 minutes.

Pour faire apparaître l'heure lorsque le décompte de la minuterie est affiché, appuyer sur la touche **Clock** (Horloge).

Réglage de la minuterie:

On peut programmer la minuterie pour une période de décompte de une minute (0:01) à 12 heures (12:00). **La minuterie NE commande PAS le four.**

1. Appuyer sur la touche **Timer** (Minuterie).
- Lors de la pression sur la touche **Timer** (Minuterie), un signal sonore est émis.
- On voit apparaître 0:00 sur l'afficheur.

2. Appuyer ou appuyer/maintenir la pression sur la touche ▲ ou ▼ pour faire apparaître la durée du décompte sur l'afficheur.
- Appuyer brièvement pour faire changer l'affichage par intervalles d'une minute.
- Appuyer/maintenir la pression pour faire changer l'affichage par intervalles de 10 minutes.
- Le décompte de la minuterie débute automatiquement après quelques secondes. Le clignotement du deux-points indique que la minuterie fonctionne.
- Si on appuie sur la touche **Clock** (Horloge), le deux-points continue à clignoter, ce qui indique que la minuterie fonctionne.

3. Un signal sonore est émis après une minute (0:01).

4. À la fin de la période de décompte, on voit réapparaître 0:00 sur l'afficheur et trois signaux sonores sont émis.
- Un signal sonore est émis à intervalles de 10 secondes pendant 10 minutes ou jusqu'à l'annulation de la programmation de la minuterie.

Annulation de la programmation de la minuterie:

Appuyer sur la touche **Timer** (Minuterie); l'heure correcte réapparaît sur l'afficheur.

NOTE: Lorsque l'afficheur présente 0:00, il suffit également d'appuyer sur la touche **Timer** (Minuterie) ou **Clock** (Horloge) pour commander l'annulation de la programmation de la minuterie.

Organes de commande de la table de cuisson

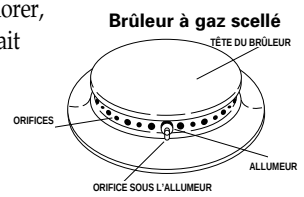
> ***MISES EN GARDE:***
> - ***Si un brûleur s'éteint durant une opération de cuisson, fermer l'arrivée de gaz au brûleur. Si une forte odeur de gaz est perceptible, ouvrir une fenêtre et attendre cinq minutes avant d'allumer de nouveau le brûleur.***
> - ***Avant d'ouvrir l'arrivée de gaz à la cuisinière, vérifier que chaque bouton de commande est à la position OFF (ARRÊT).***

Système d'allumage

Votre table de cuisson comporte, soit un allumage par veilleuse, soit un allumage sans veilleuse. Si l'approvisionnement de gaz jusqu'à la cuisinière est coupé, s'assurer que toutes les commandes sont mises à la position OFF (ARRÊT) avant d'ouvrir l'arrivée de gaz à l'appareil.

Allumage sans flamme de veille (certains modèles)

Le système d'allumage sans flamme de veille rend inutile l'alimentation permanente d'une flamme de veille. Il y a deux allumeurs pour les brûleurs de surface conventionnels. Chaque brûleur de la table de cuisson est doté d'un allumeur à étincelles. Procéder avec prudence lors du nettoyage au voisinage d'un brûleur de la table de cuisson. Si le chiffon utilisé accrochait le dispositif d'allumage il pourrait le détériorer, ce qui empêcherait ensuite l'allumage du brûleur.

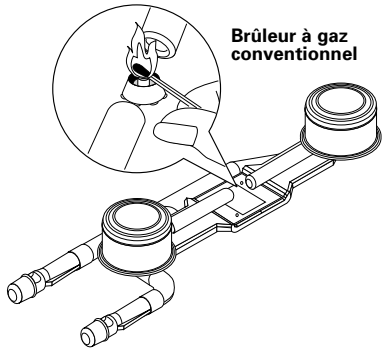


Si un brûleur de la table de cuisson ne s'allume pas, déterminer si l'allumeur est brisé, souillé ou mouillé. Le cas échéant, déboucher avec une aiguille ou une broche rectiligne l'orifice situé juste au-dessous de l'allumeur.

Allumage par veilleuse (certains modèles)

Lors de l'installation initiale de la cuisinière, il peut être difficile d'allumer les veilleuses continues à cause de l'air qui se trouve dans la conduite de gaz. Pour purger l'air de la conduite, tenir une allumette enflammée près du brûleur et mettre le bouton à la position ON (MARCHE). Une fois le brûleur allumé, mettre le bouton à la position OFF (ARRÊT) et procéder comme il est indiqué ci-dessous.

Allumage de la veilleuse: Relever la table de cuisson et tenir une allumette enflammée près des orifices de la veilleuse (Voir illustration), un à droite et l'autre à gauche.

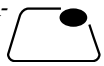


Organes de commande, suite

Boutons de commande de la table de cuisson

On utilise ces boutons pour commander l'allumage des brûleurs. On peut régler chaque bouton à toute position entre les positions extrêmes **Low (Min.)** et **High (Max.)**. On peut percevoir une détente de calage à la position **High (Max.)**. On peut choisir toute position de réglage entre les deux positions extrêmes.

Un graphisme près de chaque bouton identifie le brûleur de la table de cuisson commandé par le bouton. Par exemple, le graphique ci-dessous identifie le brûleur arrière/droit.

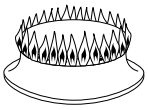
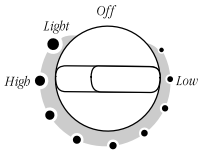
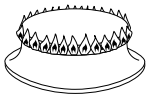
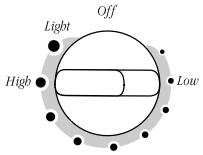


Réglage des commandes

1. Placer un ustensile sur la grille du brûleur.
   - Si aucun ustensile n'est placé sur la grille, les petites flammes peuvent sembler s'écarter du brûleur.
2. Enfoncer/faire tourner dans le sens antihoraire le bouton de commande jusqu'à la position **Light** (Allumage).
   - On peut percevoir le cliquetis correspondant à la production des étincelles, et le brûleur s'allume. [Les quatre allumeurs produisent des étincelles lorsqu'on place le bouton de l'un des brûleurs à la position **Light** (Allumage).]
3. Après l'allumage du brûleur, régler le bouton à position correspondant à la puissance de chauffage désirée (taille des flammes).
   - L'allumeur continue à produire des étincelles aussi longtemps que le bouton reste à la position **Light** (Allumage).

Réglages suggérés de la puissance de chauffage

La puissance de chauffage à employer dépend du type et de la taille de l'ustensile utilisé. On trouve dans la brochure « **La Cuisine Simplifiée** » de l'information sur les ustensiles et autres facteurs affectant le réglage de la puissance de chauffage.

Réglage	Utilisation
High/Max.  	**High/Max.:** Utilisation pour porter un liquide à l'ébullition. Réduire ensuite la puissance de chauffage après le début de l'ébullition ou de la cuisson des aliments.
Medium/Moyen:	Puissance de chauffage intermédiaire pour la poursuite de la cuisson. Les aliments ne cuisent pas plus rapidement si on utilise une puissance de chauffage plus élevée que nécessaire pour le maintien d'une douce ébullition. L'eau bout toujours à la même température, que l'ébullition soit tranquille ou vigoureuse.
Low/Min.  	**Low/Min.:** Pour le mijotage ou le maintien de la température d'un mets, ou pour la fusion de chocolat ou beurre.

Utilisation durant une panne d'électricité

1. Approcher une allumette enflammée du brûleur à utiliser.
2. Enfoncer/faire tourner lentement le bouton de commande jusqu'à la position **Light.**
3. Ajuster les flammes à la taille désirée.

> ***MISE EN GARDE:***
>
> ***Avant d'allumer un brûleur de la table de cuisson, vérifier que tous les boutons de commande sont à la position OFF (ARRÊT). Approcher l'allumette enflammée du brûleur avant de faire tourner le bouton jusqu'à la position LIGHT (Allumage).***

Utilisation de la table de cuisson

Table de cuisson

Pour éviter la formation de taches ou un changement de couleur de la table de cuisson:

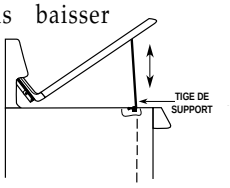
- Nettoyer la table de cuisson après chaque utilisation.
- Enlever les résidus renversés de produits acides ou sucrés dès que la table de cuisson a refroidi; ces produits renversés peuvent faire changer la couleur de l'émail.

Brûleurs conventionnel

Les cuisinières autonomes à brûleurs à gaz conventionnels se caractérisent par une table de cuisson relevable.

Pour relever la table de cuisson: Lorsqu'elle est froide, la saisir par le bord avant et la soulever doucement jusqu'à ce que les deux tiges de support, le cas échéant, sur l'avant, s'enclenchent en place.

Pour baisser la table de cuisson : Maintenir le bord avant et pousser doucement sur chacune des tiges de support, le cas échéant, pour libérer l'enclenchement. Puis baisser doucement le dessus en place. Les tiges de support se coulissent dans le cadre de la table de cuisson.



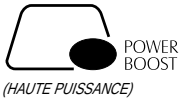
Brûleurs scellés

Les brûleurs scellés de la cuisinière sont fixés sur la table de cuisson; ils ne sont pas conçus pour être enlevés. Comme les brûleurs sont scellés dans la table de cuisson, un produit qui déborde d'un ustensile ne s'infiltrera pas sur sous la table de cuisson. On devrait cependant nettoyer les brûleurs après chaque utilisation (voir les instructions de nettoyage à la page 23).

À la différence d'une cuisinière dotée de brûleurs à gaz standard, la table de cuisson de cette cuisinière n'est pas amovible ou soulevable. *Ne pas tenter de soulever la table de cuisson, quelle qu'en serait la raison.*

Brûleur de haute performance - 12 000 BTU (certains modèles)*

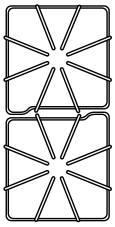
Pour une cuisinière dotée d'un brûleur à haute vitesse, celui-ci est placé à la position avant/droit. On peut utiliser ce brûleur de haute puissance pour faire bouillir rapidement de l'eau ou cuire une grande quantité d'aliments.



* La puissance thermique des brûleurs est différente lors de l'alimentation au gaz de pétrole liquéfié.

Grilles de brûleur

Avant une opération de cuisson, vérifier que la grille est correctement placée. Une grille de brûleur incorrectement installée peut écailler l'émail de la table de cuisson.



Ne pas faire fonctionner un brûleur sans qu'un ustensile soit placé sur la grille. L'émail de la grille peut s'écailler s'il n'y a aucun ustensile capable d'absorber la chaleur émise par le brûleur.

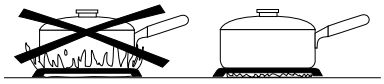
Même si les grilles de brûleur sont très durables, elles perdront progressivement leur lustre et changeront de couleur, du fait des températures élevées auxquelles les brûleurs les exposent.

REMARQUES...

- ***Un brûleur convenablement réglé et dont les orifices sont propres s'allume en quelques secondes. Lors de l'alimentation au gaz naturel les flammes sont bleues, avec un cône interne bleu intense.***

  Si les flammes d'un brûleur sont jaunes ou si la combustion est bruyante, le ratio air/gaz peut être incorrect. Demander à un technicien d'effectuer le réglage. (La garantie ne couvre pas ce réglage.)

  Lors de l'alimentation au gaz de pétrole liquéfié, il est acceptable que l'extrémité des flammes soit jaune. Ceci est normal; aucun réglage n'est nécessaire.
- ***Avec certains types de gaz, on peut percevoir un petit bruit d'explosion lors de l'extinction d'un brûleur de la table de cuisson. Ceci est normal.***
- ***Si on fait passer rapidement le bouton de commande de la position High (Max.) à la position Low (Min.), les flammes peuvent s'éteindre, particulièrement si le brûleur est froid. Si ceci se produit, placer le bouton de commande à la position OFF (ARRÊT) et attendre quelques secondes avant d'allumer de nouveau le brûleur.***
- ***Ajuster la puissance de chauffage de telle manière que les flammes ne débordent pas à la périphérie de l'ustensile.***



Cuisson au four et rôtissage

REMARQUES...

- ***Durant une cuisson au four prolongée, on peut percevoir un petit bruit d'explosion par intermittence (extinction du brûleur). Ceci est normal.***
- ***Pour les températures de cuisson recommandées et temps de cuisson au four et rôtissage, voir le tableau de rôtissage dans la brochure « La Cuisine Simplifiée ».***

Système d'allumage

Votre four comporte, soit un allumage par veilleuse, soit un allumage sans veilleuse. Si l'approvisionnement de gaz jusqu'à la cuisinière est coupé, s'assurer que toutes les commandes sont mises à la position OFF (ARRÊT) avant d'ouvrir l'arrivée de gaz à l'appareil.

Allumage sans flamme de veille (certains modèles)

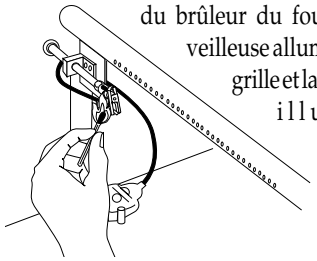
La cuisinière est dotée d'un système d'allumage sans flamme de veille. Ce système ferme automatiquement l'arrivée de gaz et *empêche tout fonctionnement du four lors d'une interruption de l'alimentation électrique.*

Il ne sera pas possible d'allumer le brûleur du four avec une allumette. Ne pas tenter de faire fonctionner le four lors d'une interruption de l'alimentation électrique.

Allumage par veilleuse (certains modèles)

Allumage de la veilleuse du four: Une fois la porte du grilloir refroidie, l'ouvrir et retirer la grille et la lèchefrite.

Le bouton Oven Temp (Temp. du four) étant à la position OFF (ARRÊT), tenir une allumette enflammée près de la veilleuse située à l'arrière du brûleur du four. Une fois la veilleuse allumée, remettre la grille et la lèchefrite (Voir illustration). (REMARQUE: Le brûleur du four est illustré sans le diffuseur de flamme en métal.)



Réglage du bouton de commande pour cuisson au four/rôtissage

Le bouton **Oven Temp** (Température four) qu'on trouve à l'avant de la cuisinière permet de sélectionner et maintenir la température du four. On doit toujours faire tourner ce bouton exactement JUSQU'À la position de la température désirée. Ne pas faire tourner le bouton au-delà de la position désirée pour le faire tourner ensuite vers le sens inverse.

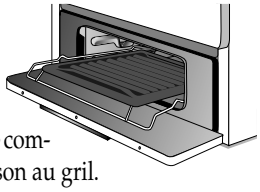
1. Lorsque le four est froid, placer la grille à la position adéquate dans le four.
2. Enfoncer/faire tourner le bouton **Oven Temp** (Température four), jusqu'à la position correspondant à la température désirée. Laisser le four préchauffer pendant 10 à 15 minutes.
3. Placer le plat au centre du four.
4. À l'expiration du temps de cuisson minimum indiqué dans la recette, évaluer le degré de cuisson. Poursuivre la cuisson si c'est nécessaire.
5. Retirer le mets du four et ramener le bouton **Oven Temp** (Température four) à la position **OFF** (Arrêt).

Cuisson au gril

Pour obtenir les meilleurs résultats, utiliser un ustensile conçu pour la cuisson au gril. On trouve d'autres conseils concernant la cuisson au gril dans la brochure «**La Cuisine Simplifiée**».

Réglage des commandes pour la cuisson au gril (compartiment inférieur)

1. Placer la lèchefrite à la position recommandée (voir le tableau ci-dessous) dans le compartiment de cuisson au gril.



2. Placer le bouton **Oven Temp** (Température four) à la position **BROIL** (Gril) ou à la position (232° C) 450° F pour une cuisson au gril à basse température.
   - Utiliser la température plus basse pour la cuisson au gril pour éviter un brunissage excessif ou pour un mets nécessitant une longue cuisson (par exemple volaille).
3. Utiliser les temps de cuisson suggérés dans le tableau ci-dessous. Retourner les pièces de viande vers le milieu de la période de cuisson.
4. Contrôler le degré de cuisson: inciser la pièce de viande près du centre pour en observer la couleur.
5. À la fin de la période de cuisson, ramener le bouton **Oven Temp** (Température four) à la position **Off** (Arrêt). Retirer la lèchefrite du compartiment de cuisson au gril.

Tableau de cuisson au gril

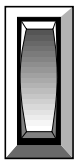
Type de viande	Degré de cuisson	Position dans le compartiment inferieur*	Temps de cuisson total (minutes)**
Boeuf haché -- steakettes, épaisseur 2 cm(3/4 po)	Bien cuit	Moyen	14-18 mn.
Steaks -- épaisseur 2,5 cm (1 po)	Cuison moyenne Bien cuit	Moyen Moyen	14-20 mn 16-24 mn
Poulet -- en morceaux	Bien cuit	Fond	Gril mn. (232° C) LO Broil(450° F) 30-45 mn
Poisson -- Filets, épaisseur 1,3 cm (1/2 po) Darnes, épaisseur 2,5 cm (1 po)	La chair se détache La chair se détache	Moyen Moyen	8-12 mn 10-15 mn
Jambon -- Precuit - tranche de 1,3 cm (1/2 po)	Tiède	Moyen	8-12 mn
Côtelettes de porc -- épaisseur 2,5 cm (1 po)	Bien cuit	Moyen	20-28 mn

* Haut = position supérieure; moyen = position intermédiaire; fond = le fond du compartiment de cuisson au gril (enlever la grille).

** Temps de cuisson approximatifs, variables selon les caractéristiques de chaque pièce de viande.

Lampe du four

(certains modèles)



La lampe du four est commandée par l'interrupteur situé sur la console de commande.

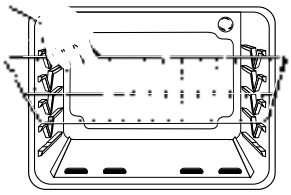
Évent du four

Ne jamais obstruer l'évent du four durant l'utilisation du four.

L'évent est situé à la base du dosseret. Lorsque le four est utilisé, la zone de l'évent peuvent devenir suffisament chauds pour provoquer des brûleurs. Ne pas placer un article en plastique à proximité de l'évent; la chaleur pourrait déformer ou faire fondre l'article de plastique.

Grilles du four

> ⚠ ***MISE EN GARDE:*** ***Ne pas tenter de changer la position des grilles lorsque le four est chaud.***



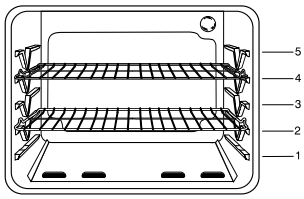
Le four est doté de deux grilles; ces grilles comportent un dispositif de calage.

Extraction: Tirer la grille en ligne droite jusqu'à ce qu'elle s'arrête à la position de calage. Soulever la grille à l'avant pour pouvoir l'extraire.

Réinstallation: Placer la grille sur les supports dans le four; soulever légèrement l'avant; faire glisser la grille vers l'arrière au-delà de la position de calage; abaisser la grille pour qu'elle prenne appui sur les supports dans le four.

Ne pas recouvrir la totalité d'une grille avec de la feuille d'aluminium, ni garnir le fond du four avec de la feuille d'aluminium. Ceci modifierait les résultats de cuisson au four, et le fond du four pourrait subir des dommages.

Positions des grilles



POSITION N° 5: (la plus élevée):
Pour certaines cuissons sur deux grilles.

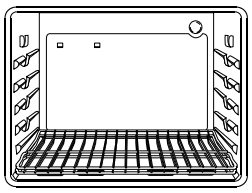
POSITION N° 4:
Pour la plupart des cuissons sur deux grilles.

POSITION N° 3:
Pour la plupart des cuissons de pâtisseries sur une tôle à biscuits – gâteaux à étages, tartes aux fruits, mets surgelés.

POSITION N° 2:
Pour rôtissage de pièces de viande, mets en sauce, cuisson de pain, gâteau léger en couronne (baba) ou entremets, ou cuisson sur deux grilles.

POSITION N° 1:
Pour le rôtissage d'une grosse pièce de viande ou volaille, tartes surgelées, soufflés ou gâteaux des anges, ou cuisson sur deux grilles.

POSITION POUR RÔTISSAGE:



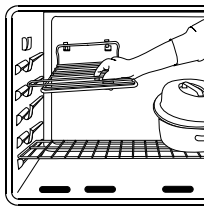
Utiliser cette position pour la cuisson d'un gros rôti ou d'une dinde. Placer les deux grilles du four l'une sur l'autre, en appui sur les supports latéraux du fond du four.

CUISSON SUR PLUSIEURS GRILLES:
Deux grilles: Placer les grilles aux positions 2 et 4 ou 1 et 4.

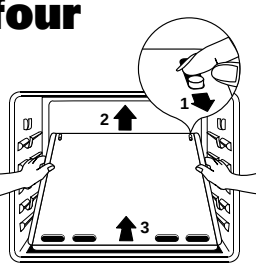
NOTE: Ne jamais placer le plat directement sur le fond du four.

Demi-grille

Une demi-grille est disponible en accessoire. Elle augmente la capacité du four et s'accroche à gauche, à la partie supérieure. Elle est utile pour la cuisson d'un plat de légumes lorsqu'un gros rôti se trouve sur la grille inférieure. Prendre contact avec le revendeur Maytag pour demander l'accessoire HALFRACK (demi-grille) ou pour commander, composer le 1-800-688-2002.



Fond du four



Protéger le fond du four, particulièrement contre les produits acides ou sucrés qui pourraient être renversés; ces produits font changer la couleur de l'émail. Utiliser un ustensile de taille appropriée pour éviter renversement ou débordement.

On peut enlever la plaque du fond du four; ceci facilite le nettoyage.

Dépose: Après le refroidissement du four, retirer les grilles du four. Faire coulisser vers l'avant du four les deux pitons situés dans les angles arrière du fond du four.

Soulever le bord arrière de la plaque du fond du four, puis faire glisser la plaque vers l'arrière pour dégager le bord avant du châssis avant. Retirer la plaque du fond du four.

Réinstallation: Engager le bord avant de la plaque du fond du four dans le châssis avant du four. Abaisser l'arrière le la plaque et faire coulisser les deux pitons vers l'arrière pour immobiliser la plaque en place.

Entretien et nettoyage

⚠ Nettoyage — MISES EN GARDE

- ***Avant toute manipulation ou opération de nettoyage, vérifier que le four est arrêté et que tous les composants sont froids, afin d'éviter des dommages ou des brûlures.***
- ***Pour éviter la formation de taches ou un changement de couleur, nettoyer l'appareil après chaque utilisation.***
- ***Après tout démontage de composants, veiller à effectuer un remontage correct.***

Tableau de nettoyage

Composants	Méthode de nettoyage
Lèchefrite et sa grille	*Ne jamais garnir la grille de lèchefrite avec de la feuille d'aluminium, car ceci empêcherait la graisse de s'écouler au-dessous.* • Recouvrir la lèchefrite et sa grille d'un torchon savonneux; laisser tremper pour détacher les résidus. • Laver avec de l'eau savonneuse tiède. Utiliser un tampon à récurer savonneux pour éliminer les souillures tenaces. • On peut placer les deux composants de la lèchefrite dans un lave-vaisselle.
Brûleurs - conventionnel - scellés	• Nettoyer fréquemment. Laisser le brûleur refroidir. Nettoyer avec du savon et un tampon à récurer de plastique. Pour des souillures tenaces, utiliser un produit de nettoyage non abrasif avec un chiffon. Éviter de laisser le produit de nettoyage s'introduire dans les orifices de sortie du gaz; ceci pourrait affecter la combustion du gaz. Si le produit de nettoyage pénètre dans les orifices, nettoyer avec un pinceau souple ou une broche droite, particulièrement l'orifice situé au-dessous de l'allumeur. Veiller à ne pas déformer ou agrandir les trous. • Veiller à ne pas laisser de l'eau s'introduire dans les orifices du brûleur. • Procéder prudemment lors du nettoyage de l'allumeur. Le brûleur ne s'allumera pas si l'allumeur est mouillé ou endommagé. • Brûleurs conventionnels: Les brûleurs secs dans le four ont placé à 75° C (170° F).
Cadre de Brûleur - Brûleurs conventionnels seulement	Le cadre de brûleur est situé sous soulevent-vers le table de cuisson relevable. Nettoyez fréquemment pour enlever des débordements. Si on permet à le sol de s'accumuler, il peut endommager la finition. • Retirez les grilles et les brûleurs extérieurs. Augmentez le table de cuisson relevable. • Nettoyer avec du savon et l'eau, rinçage et séchez. • Pour les sols têtus, utilisez les produits d'épuration modérément abrasifs tels que une pate de le bicarbonate de soude et 'eau ou le nettoyant Bon Ami*, et un garniture de frottement en plastique non-abrasive.
Grilles de brûleur	• Laver les grilles avec de l'eau savonneuse tiède et un tampon à récurer de plastique non abrasif. Pour les souillures tenaces, nettoyer avec une éponge ou un tampon non abrasif savonneux et la crème pour nettoyage des tables de cuisson (produit n° 20000001)**. • Pour les résidus alimentaires carbonisés, enlever les grilles pour les placer sur du papier-journal, et pulvériser prudemment un produit commercial de nettoyage de four (ne pas projeter le produit sur la surface environnante). Placer les grilles dans un sachet de plastique pendant plusieurs heures ou pendant une nuit. Porter des gants de caoutchouc et retirer les grilles du sachet. Laver/rincer/faire sécher et réinstaller les grilles sur la table de cuisson.
Zone de la console de commande/ horloge	• Essuyer avec un linge humide, puis faire sécher. • On peut utiliser un produit de nettoyage du verre, pulvérisé d'abord sur un chiffon. ***NE PAS projeter le produit directement sur les touches de commande ou sur l'afficheur.***
Boutons de commande	• Placer chaque bouton à la position OFF (ARRÊT), et retirer chaque bouton (tirer). • Laver/rincer/faire sécher. Ne pas utiliser un agent de nettoyage abrasif susceptible de rayer la finition. • Faire fonctionner brièvement chaque brûleur pour vérifier que le bouton a été correctement réinstallé.
Dosseret, table de cuisson, et zone des boutons de commande (surfaces émaillées)	L'émail est un matériau à base de verre fondu sur le métal, qui peut se fissurer ou s'écailler. La couche d'émail possède une certaine résistance aux composés acides, qui n'est pas illimitée. On doit éliminer immédiatement tout résidu de renversement un linge sec, particulièrement les composés acides ou sucrés. • Sur une surface froide, laver avec de l'eau savonneuse, puis rincer et sécher. • Ne jamais essuyer une surface tiède ou chaude avec un linge humide; ceci pourrait provoquer fissuration ou écaillage. • Ne jamais utiliser sur la finition extérieure de la cuisinière un produit de nettoyage de four ou un produit de nettoyage abrasif ou caustique.
Surfaces peintes, - Panneaux latéraux - Compartiment du gril - Porte du four	• Après le refroidissement, laver avec de l'eau savonneuse/rincer et faire sécher. Ne jamais essuyer une surface tiède ou chaude avec un linge humide; la surface pourrait subir des dommages, et la formation de vapeur pourrait provoquer des brûlures. • Pour les souillures tenaces, utiliser un produit de nettoyage moyennement abrasif comme Bon Ami* ou un mélange de bicarbonate de sodium et eau. Ne pas utiliser un produit de nettoyage abrasif caustique ou agressif comme un produit de nettoyage de four ou un tampon de laine d'acier; ces produits feraient subir des dommages permanents à la surface (rayures). ***NOTE: Utiliser un essuie-tout ou un linge sec pour enlever les résidus de renversement de produits acides ou sucrés. Si ces résidus ne sont pas enlevés immédiatement, la surface peut subir un changement de couleur ou une autre dégradation. Ceci est particulièrement important pour une surface blanche.***

* Les noms de marque mentionnés sont des marques de commerce déposées de leurs propriétaires respectifs.

** Pour commander, composer le 1-800-688-2002.

Tableau de nettoyage (suite)

Composants	Méthode de nettoyage
Verre (certains modèles) - Hublot du four - Porte du four	• Éviter d'utiliser une quantité excessive d'eau, susceptible de s'infiltrer derrière la plaque de verre et de former des taches. • Laver avec eau et savon. Rincer avec de l'eau propre et faire sécher. On peut utiliser un produit de nettoyage du verre, pulvérisé d'abord sur un chiffon. • Ne pas utiliser un produit de nettoyage abrasif comme tampon à récurer, laine d'acier ou produit de nettoyage en poudre. Ces produits feraient subir des dommages au verre.
Finition métallique - Pièces de garniture	• Laver avec eau et savon, un produit de nettoyage du verre, ou un produit liquide à pulvériser. • Pour éviter de former des rayures ou de dégrader la finition, ne pas utiliser un produit de nettoyage abrasif ou peu abrasif, ou un produit de nettoyage agressif ou caustique comme un composé de nettoyage de four.
Intérieur du four	• Nettoyer fréquemment avec un tampon de plastique et un produit de nettoyage moyennement abrasif. • Ne pas utiliser un tampon à récurer métallique, qui formerait des rayures sur la surface. • Lors de l'emploi d'un produit commercial de nettoyage de four, appliquer les instructions du fabricant. • Éliminer dès que possible les produits acides renversés (produits à base de lait ou de tomate) avec eau et savon; ces produits peuvent faire changer la couleur de l'émail lors d'un contact prolongé. **Pour faciliter le nettoyage, on peut enlever la porte du four (voir la section Entretien).**
Grilles du four	• Nettoyer avec de l'eau savonneuse. • Éliminer les souillures tenaces avec une poudre de nettoyage ou un tampon à récurer savonneux. Rincer et faire sécher.
Articles à finition de plastique - Poignées de porte - Garniture du dosseret - Embouts	• Après le refroidissement, nettoyer avec de l'eau savonneuse, rincer et faire sécher. • Utiliser un produit de nettoyage du verre et un linge doux. ***NOTE:*** *Ne jamais utiliser sur les finitions de plastique un produit de nettoyage en poudre ou un produit de nettoyage abrasif ou caustique, ou un produit de nettoyage de four; ces produits détérioreraient la finition.* ***NOTE:*** *Pour éviter la formation de taches ou un changement de couleur, enlever immédiatement avec un chiffon ou un essuie-tout de papier sec tout produit renversé contenant de la graisse ou des composants acides (tomate, citron, vinaigre, lait, jus de fruit, marinade).*

Déplacement d'un appareil à gaz

Les raccords des appareils à gaz, utilisés pour raccorder cet appareil à l'alimentation de gaz, ne sont pas prévus pour un mouvement continu. Une fois l'appareil installé, il ne faut pas le déplacer de façon répétée pour le nettoyer ou le changer de place. Si cet appareil doit être déménagé ou déplacé pour être réparé, suivre la technique décrite dans les instructions d'installation.

Pour empêcher la cuisinière de basculer accidentellement, il faut la fixer au sol en coulissant le pied arrière de réglage de l'aplomb dans le support antibasculement.

Hublot du four
(certains modèles)

Pour protéger le hublot de la porte du four:

1. Ne pas heurter le hublot de verre avec un ustensile, un article de mobilier, un jouet, etc.
2. Ne pas fermer la porte du four avant que les grilles soient en place dans le four.

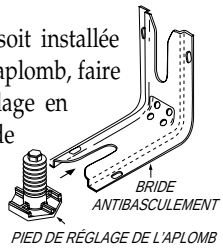
Toute dégradation du hublot de verre – rayure, choc, tension, etc. – peut affaiblir sa structure et augmenter le risque de bris à une date ultérieure.

Pieds de réglage de l'aplomb

⚠ *MISE EN GARDE:*

- ***Vérifier que la bride antibasculement agrippe convenablement l'un des pieds arrière de réglage de l'aplomb, pour que la cuisinière ne puisse basculer accidentellement.***

Il faut que la cuisinière soit installée d'aplomb. Pour ajuster l'aplomb, faire tourner les pieds de réglage en plastique dans les angles de la cuisinière.



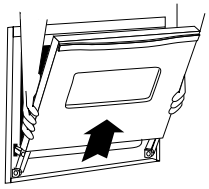
PIED DE RÉGLAGE DE L'APLOMB

Porte du four

⚠ *MISES EN GARDE:*

- ***Ne pas grimper sur la porte du four ouverte, ou lui imposer une charge excessive. Ceci pourrait faire basculer la cuisinière, entraîner le bris de la porte ou des blessures pour la personne concernée.***
- ***Ne pas tenter d'ouvrir ou fermer la porte ou d'utiliser le four avant que la porte ait été convenablement réinstallée.***
- ***Ne jamais placer les doigts entre la charnière et le cadre avant du four. Les bras de charnière sont montés sur ressort. Une charnière pourrait se refermer brutalement contre le cadre du four et provoquer de sérieuses blessures.***

Dépose de la porte:



1. Après le refroidissement du four, ouvrir la porte — porte entrouverte d'environ 10 cm (4 pouces).
2. Saisir la porte de chaque côté. Ne pas utiliser la poignée de porte pour la soulever.
3. Soulever uniformément pour dégager la porte des charnières.

Réinstallation:

1. Saisir la porte de chaque côté.
2. Aligner les fentes avec les bras de charnière sur la cuisinière.
3. Faire descendre la porte pour la positionner correctement sur les charnières. Pousser sur les angles supérieurs de la porte pour l'enfoncer complètement sur les charnières. Il faut que la porte soit parfaitement d'aplomb.

   NOTE: On peut percevoir une certaine «élasticité» lors de la fermeture de la porte du four d'une cuisinière neuve; ceci est normal; cet effet disparaît progressivement.

Brûleurs conventionnel
(certains modèles)

En aucune circonstance, il ne faut démonter les ensembles de brûleurs de surface pour les nettoyer. Un ensemble de brûleur peut être enlevé d'un bloc pour nettoyer la zone correspondante.

Les deux ensembles de brûleurs sont fixés en place pendant le transport à l'aide de vis. Une fois la cuisinière installée, il est possible d'enlever ces vis pour permettre une dépose rapide et facile des ensembles de brûleurs.

Dépose : Laisser l'ensemble de brûleur refroidir. Soulever la table de cuisson. Saisir l'ensemble de brûleur et le tourner légèrement vers la gauche pour libérer les deux pattes de l'ensemble. Puis, soulever l'ensemble et le tirer vers l'arrière de la table de cuisson jusqu'à ce que les extrémités de l'obturateur d'air de l'ensemble se dégagent des soupapes.

Remise en place : Introduire les extrémités de l'obturateur d'air sur l'ensemble de brûleur, par-dessus les soupapes, et baisser l'ensemble en place. S'assurer de fixer les deux pattes de l'ensemble de brûleur dans les deux fentes du support de brûleur monté au dessous du brûleur. (*REMARQUE :* Si les pattes ne sont pas correctement introduites dans les fentes, l'ensemble peut basculer et les brûleurs peuvent ne pas s'allumer correctement.)

Lampe du four
(certains modèles)

⚠ *MISES EN GARDE:*

- ***Débrancher la cuisinière du réseau électrique avant de remplacer l'ampoule.***
- ***Utiliser une manique sèche pour protéger les mains lors du remplacement de l'ampoule.***
- ***Ne pas toucher l'ampoule avant qu'elle se soit refroidie.***
- ***Ne pas toucher l'ampoule chaude avec un linge humide; le choc thermique pourrait la briser.***

Remplacement de la lampe du four:

1. Enlever l'ampoule.
2. Installer une ampoule de 40 watts pour appareil ménager.
3. Rétablir l'alimentation de la cuisinière. Régler de nouveau l'horloge.

Avant de contacter un dépanneur

Vérifier certains points dans les cas suivants:

Non-fonctionnement de l'appareil – total ou partiel

- Vérifier que la fiche de branchement est correctement insérée dans la prise de courant.
- Inspecter/réarmer le disjoncteur. Inspecter/remplacer les fusibles.
- Contrôler la source d'alimentation électrique.
- Vérifier si les commandes du four ou de la table de cuisson ont été bien réglées. Voir pages 18-21

Un brûleur de la table de cuisson ne s'allume pas.

- Vérifier que l'appareil est correctement branché sur une prise de courant.
- Inspecter le fusible (grillé?) ou le disjoncteur (ouvert?).
- Déterminer s'il y a une obstruction des orifices du brûleur ou de l'orifice situé directement sous l'allumeur. Voir page 18.
- Vérifier que l'allumeur est sec et qu'il émet des étincelles. Le brûleur ne peut s'allumer si l'allumeur est endommagé, souillé ou mouillé. Si l'allumeur ne génère pas d'étincelles, ramener le bouton de commande à la position OFF (Arrêt).

Flammes non uniformes.

- Orifices du brûleur obstrués.

Séparation entre les flammes et le brûleur.

- Veiller à placer correctement l'ustensile sur la grille du brûleur.

Résultats de cuisson au four différents de ceux produits par le four antérieur.

- Le réglage de température varie souvent entre un four neuf et le four qu'il remplace. On observe souvent une dérive du réglage de température d'un four à mesure qu'il vieillit; il peut devenir plus chaud ou moins chaud.

Résultats de cuisson au four différents des attentes.

- Contrôler la température sélectionnée pour la cuisson. Veiller à préchauffer le four si ceci est demandé dans la recette.
- Contrôler la position des grilles. Voir page 22.
- Utiliser un ustensile correct. Un ustensile de teinte sombre produit un brunissage plus intense; un ustensile de teinte claire produit un brunissage moins intense. Pour d'autre information au sujet des ustensiles de cuisson au four, consulter la brochure « **La Cuisine Simplifiée** ».
- De la feuille d'aluminium a peut-être été utilisée dans le four. Ne jamais recouvrir une grille complètement avec de la feuille d'aluminium. Placer un petit morceau de feuille d'aluminium sur la grille au-dessous de l'ustensile pour récupérer tout renversement.
- Déterminer la position du plat dans le four. Lors d'une cuisson sur deux grilles, décaler les plats sur les grilles. Laisser un espace libre de 2,5 cm à 5 cm (1 à 2 pouces) entre chaque plat et les parois du four.
- Veiller à ne pas obstruer l'évent du four. Voir la position de l'évent à la page 22.
- Contrôler le bon aplomb de la cuisinière.

Cuisson au gril déficiente.

- Contrôler le réglage du four. Voir page 21
- Contrôler la position des grilles. Voir page 22.
- Utilisation incorrecte de feuille d'aluminium. Ne jamais garnir la grille de lèchefrite avec de la feuille d'aluminium.

Génération excessive de fumée durant la cuisson au gril.

- Aliments trop proches des flammes du brûleur. Pour d'autres informations, voir la page 22.
- Grille de lèchefrite garnie de feuille d'aluminium.
- L'excès de graisse n'a pas été enlevé de la pièce de viande avant la cuisson au gril.
- Utilisation d'une lèchefrite souillée.

Condensation d'humidité sur le hublot.

- Ceci est normal durant la cuisson d'aliments contenant beaucoup d'eau.
- Utilisation excessive d'humidité lors du nettoyage du hublot.

Émission d'une forte odeur ou d'un peu de fumée lors de la mise en marche du four.

- Ceci est normal pour une cuisinière neuve; cet effet cesse après quelques utilisations. Pour éliminer la fumée et l'odeur, ouvrir une fenêtre ou faire fonctionner un ventilateur.
- Quantité excessive de résidus alimentaires sur le fond du four.

Cuisinière Maytag – Garantie

Garantie complète d'une année – Pièces et main-d'oeuvre
Durant une période d'**un (1) an** à compter de la date de l'achat initial, toute pièce subissant une défaillance dans les conditions normales d'usage ménager sera réparée/remplacée gratuitement.

Garantie limitée - pièces seulement
De la deuxième à la cinquième année à compter de la date de l'achat initial au détail, les pièces de la liste ci-dessous subissant une défaillance dans des conditions normales d'usage ménager seront réparées ou remplacées gratuitement (pièces seulement); le propriétaire devra assumer tous les autres frais, y compris les frais de main-d'oeuvre, de déplacement et de transport.

- **Commandes électroniques**

De la deuxième à la dixième année à compter de la date de l'achat initial au détail, les pièces de la liste ci-dessous subissant une défaillance dans des conditions normales d'usage ménager seront réparées ou remplacées gratuitement (pièces seulement); le propriétaire devra assumer tous les autres frais, y compris les frais de main-d'oeuvre, de déplacement et de transport.

- **Brûleurs à gaz scellés**

Résidents Canadiens
Les garanties ci-dessus couvrent un appareil installé au Canada seulement s'il a été agréé par les agences de test habilitées (vérification de la conformité à une norme nationale du Canada), sauf si l'appareil a été introduit au Canada à l'occasion d'un changement de résidence des États-Unis vers le Canada.

Garantie limitée hors des États-Unis et du Canada - Pièces seulement
Pendant deux (2) ans à compter de la date de l'achat initial au détail, toute pièce qui se révélerait être défectueuse dans des conditions normales d'usage ménager sera réparée ou remplacée gratuitement (pièce seulement); le propriétaire devra assumer tous les autres frais, y compris les frais de main-d'oeuvre, de déplacement et de transport.

Les garanties spécifiques formulées ci-dessus sont les SEULES que le fabricant accorde. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits, variables d'une province à l'autre.

Ne sont pas couverts par cette garantie:

1. Les dommages ou dérangements dus à:
   - **a.** Mise en service, livraison ou entretien effectués incorrectement.
   - **b.** Toute réparation, modification, altération et tout réglage non autorisés par le fabricant ou par un prestataire de service après-vente agréé.
   - **c.** Accidents, mauvaise utilisation ou usage abusif ou déraisonnable.
   - **d.** Alimentation électrique (tension, intensité) incorrecte.
   - **e.** Réglage incorrect d'une commande.
2. Les garanties ne peuvent être honorées si les numéros de série d'origine ont été enlevés, modifiés ou ne sont pas facilement lisibles.
3. Ampoules.
4. Appareils achetés aux fins d'usage commercial ou industriel.
5. Les frais de visite d'un prestataire de service ou de service après-vente encourus pour les raisons suivantes:
   - **a.** Correction d'erreurs de mise en service.
   - **b.** Initiation de l'utilisateur à l'emploi de l'appareil.
   - **c.** Transport de l'appareil aux locaux du prestataire de service.
6. Dommages secondaires ou indirects subis par toute personne suite au non-respect de la garantie. Certaines provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages secondaires ou indirects; par conséquent les limitations ou exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à votre cas.

Si l'intervention d'un dépanneur est nécessaire

- Contacter le revendeur chez qui l'appareil a été acheté, ou contacter Maytag Appliances Sales Company/service-client au 1-800-688-9900 aux É.-U. ou 1-800-688-2002 au CANADA, pour obtenir les coordonnés d'une agence de service agréée.
- Veiller à conserver la facture d'achat pour justifier de la validité de la garantie. Pour d'autres informations en ce qui concerne les responsabilités du propriétaire à l'égard du service sous garantie, voir le texte de la GARANTIE.
- Si le revendeur ou l'agence de service après-vente ne peut résoudre le problème, écrire à Maytag Appliances Sales Company, attention CAIR® Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370 ou téléphoner au **1-800-688-9900 aux É.-U. ou 1-800-688-2002 au CANADA**.

  NOTE: Lors de tout contact concernant un problème, fournir l'information suivante.

  - **a.** Nom, adresse et numéro de téléphone du client;
  - **b.** Numéro de modèle et numéro de série de l'appareil;
  - **c.** Nom et adresse du revendeur ou de l'agence de service;
  - **d.** Description claire du problème observé;
  - **e.** Preuve d'achat (facture de vente).
- Les guides d'utilisation, les manuels de service et les renseignements des pièces sont disponibles auprès de Maytag Appliances Sales Company, service-client Maytag.

MAYTAG
403 West Fourth Street North • P.O. Box 39 • Newton, Iowa 50208
MAYTAG ONLINE http://www.maytag.com

MAYTAG® Performa™

GUÍA DEL USUARIO

Instalador: Por favor deje esta guía junto con el electrodoméstico.

Consumidor: Por favor lea y conserve esta guía para referencia futura. Conserve el recibo de venta y/o el cheque cancelado como prueba de compra.

Número de Modelo

_ _ _ _ _ _ _ _ _ _

Número de Serie

_ _ _ _ _ _ _ _ _ _

Fecha de Compra

_____

Si tiene alguna pregunta, llame al:

1-800-688-9900 (EE.UU.)
1-800-688-2002 (Canadá)
1-800-688-2080 (TTY en EE.UU. para personas con impedimentos auditivos o del habla)
(Lunes – Viernes, 8:00 a.m. – 8:00 p.m. Hora del Este)
Internet: http://www.maytag.com

Para información sobre servicio, ver página 43.

En nuestro continuo afán de mejorar la calidad y rendimiento de nuestros electrodomésticos, puede que sea necesario modificar el electrodoméstico sin actualizar esta guía.

Tabla de Materias

Instrucciones de Seguridad 29-31
Controles 32-33
Cocinando en la Estufa 34
Cocinando en el Horno 35-36
Cuidado y Limpieza 37-38
Mantenimiento 39-40
Antes de Solicitar Servicio 41
Garantía 43

Instrucciones Importantes Sobre Seguridad

Lea y siga todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico para evitar el riesgo potencial de incendio, choque eléctrico, lesión personal o daño al electrodoméstico como resultado de su uso inapropiado.

ADVERTENCIA: ***Si no se sigue estrictamente la información proporcionada en esta guía, se puede producir un incendio o una explosión, causando daños materiales, lesiones personales o mortales.***

- ***No almacene ni use gasolina ni otros vapores y líquidos inflamables en la vecindad de este electrodoméstico o de cualquier otro.***
- ***QUE HACER SI PERCIBE OLOR A GAS:***
  - ***No trate de encender ningún artefacto.***
  - ***No toque ningún interruptor eléctrico.***
  - ***No use ningún teléfono en su edificio.***
  - ***Llame inmediatamente a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones proporcionadas por el proveedor de gas.***
  - ***Si no puede localizar a su proveedor de gas, llame al cuerpo de bomberos.***
- ***La instalación y reparaciones deben ser efectuadas por un técnico calificado, una agencia de reparaciones o el proveedor de gas.***

Para asegurar funcionamiento correcto y seguro: El electrodoméstico debe ser instalado debidamente y puesto a tierra por un técnico calificado. Pídale al instalador que le indique donde se encuentra la llave de cierre del gas y como cerrarla en caso de una emergencia.

Siempre desenchufe el electrodoméstico antes de efectuar reparaciones.

Para asegurar el funcionamiento apropiado y evitar posibles lesiones o daño al electrodoméstico, no intente ajustar, reparar, prestar servicio ni reemplazar ninguna pieza de su electrodoméstico a menos que sea específicamente recomendado en esta guía. Todas las otras reparaciones deben ser efectuadas por un técnico calificado.

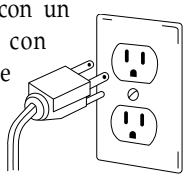
En Caso de Incendio

Apague el electrodoméstico y la campana de ventilación para evitar que las llamas se dispersen. Extinga las llamas luego encienda la campana para expulsar el humo y el olor.

- **En la cubierta:** Apague el fuego o la llama en una sartén con una tapa o una bandeja de hornear.
- **NUNCA** levante o mueva una sartén en llamas.
- **En el horno:** Apague el fuego o la llama cerrando la puerta del horno.

No use agua en los incendios de grasa. Use bicarbonato de soda, un producto químico seco o un extinguidor del tipo con espuma para apagar un incendio o la llama.

Conexión Eléctrica



Los electrodomésticos que requieren energía eléctrica están equipados con un enchufe de tres clavijas con conexión a tierra, el cual debe ser enchufado directamente en un tomacorriente eléctrico de tres agujeros, para 120 voltios debidamente conectado a tierra.

Siempre desenchufe el electrodoméstico antes de efectuar reparaciones.

El enchufe de tres clavijas con conexión a tierra ofrece protección contra peligros de choques eléctricos. **NO CORTE NI ELIMINE LA TERCERA CLAVIJA DE CONEXION A TIERRA DEL ENCHUFE DEL CORDON ELECTRICO.**

Si solamente se dispone de un tomacorriente sin conexión a tierra, de dos agujeros u otro tipo de tomacorriente eléctrico, **el propietario del electrodoméstico es personalmente responsable de reemplazar el tomacorriente con un tomacorriente eléctrico de tres agujeros debidamente puesto a tierra.**

Instrucciones Generales

ADVERTENCIA:

- ***TODAS LAS ESTUFAS SE PUEDEN VOLCAR Y CAUSAR LESIONES PERSONALES***

- ***INSTALE EL DISPOSITIVO ANTI-VUELCO INCLUIDO CON LA ESTUFA***

- ***SIGA TODAS LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACION***

ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de vuelco del electrodoméstico a causa de uso anormal o debido a peso excesivo en la puerta del horno, es necesario asegurar el electrodoméstico mediante un dispositivo antivuelco debidamente instalado.

Para verificar si el dispositivo está debidamente instalado, mire debajo de la estufa con una linterna para asegurarse de que uno de los tornillos niveladores traseros esté debidamente enganchado en la ranura del soporte. El dispositivo antivuelco asegura el tornillo nivelador trasero al piso cuando está debidamente enganchado. Esto debe verificarse **cada vez** que la estufa sea movida.

Para Evitar un Incendio o Daño Causado por el Humo

Asegúrese de que se hayan retirado todos los materiales de empaque del electrodoméstico antes de su uso.

Mantenga el área alrededor del electrodoméstico libre y exenta de materiales combustibles, gasolina u otros vapores y materiales inflamables.

Si el electrodoméstico está instalado cerca de una ventana, se deben tener cuidado para evitar que las cortinas pasen sobre los quemadores.

NUNCA deje artículos sobre la cubierta de la estufa. El aire caliente del respiradero puede encender los artículos inflamables y aumentar la presión en los envases cerrados hasta hacerlos reventar.

Muchos envases de tipo aerosol son EXPLOSIVOS cuando son expuesto al calor y pueden ser altamente inflamables. Evite su uso o su almacenamiento cerca del electrodoméstico.

Muchos plásticos son vulnerables al calor. Mantenga los plásticos alejados de las piezas de la estufa que puedan estar tibias o calientes. No deje artículos de plástico sobre la cubierta de la estufa pues se pueden derretir o ablandar si están demasiado cerca del respiradero o de un quemador superior encendido.

Para eliminar el riesgo de pasar sobre los quemadores superiores calientes, no se deben guardar artículos en los armarios que están directamente sobre la estufa. Si tales armarios son usados para almacenamiento, debe limitarse a colocar artículos de uso poco frecuente y que pueden guardarse en forma segura en una área que está sujeta al calor proveniente de la estufa. Las temperaturas pueden no ser apropiadas para algunos artículos, tales como artículos volátiles, limpiadores o sprays en aerosol.

NUNCA use papel de aluminio para cubrir una parrilla del horno o la parte inferior del horno. El uso indebido puede resultar en un riesgo de choque eléctrico, incendio o daño al electrodoméstico. Use papel de aluminio solamente como se indica en esta guía.

Seguridad para los Niños

NUNCA deje a los niños solos o sin supervisión cerca del electrodoméstico cuando está en uso o cuando está todavía caliente.

NUNCA permita que los niños se sienten o se paren en ninguna parte de la estufa pues pueden lesionarse o quemarse.

Se les debe enseñar a los niños que la estufa y los utensilios que están sobre ella pueden estar calientes. Deje que los utensilios que están calientes se enfríen en un lugar seguro fuera del alcance de los niños pequeños. Se les debe enseñar a los niños que un electrodoméstico no es un juguete. No se debe permitir que los niños jueguen con los controles o alguna otra pieza de la estufa.

ATENCION: NUNCA almacene artículos de interés para los niños en los armarios que están sobre la estufa o en el protector trasero de la estufa. Los niños que se trepan en la puerta de la estufa para alcanzar tales artículos pueden lesionarse seriamente.

Generalidades

NUNCA use el electrodoméstico como un calefactor para calentar o calefaccionar una habitación a fin de evitar un riesgo potencial para el usuario y dañar el electrodoméstico. Además, no use la cubierta o el horno como una área para almacenar alimentos o utensilios de cocina.

No obstruya el flujo del aire de ventilación y combustión bloqueando el respiradero del horno o las tomas de aire. Si se restringe el flujo de aire al quemador se evita el rendimiento correcto y se aumenta la emisión de monóxido de carbono a niveles peligrosos.

Evite tocar el área del respiradero del horno cuando el horno esté encendido y durante varios minutos después de que el horno haya sido apagado. Algunas piezas del respiradero y del área circundante se calientan lo suficiente como para causar quemaduras. Después de que el horno haya sido apagado, no toque el respiradero ni las áreas circundantes hasta que ellas hayan tenido tiempo suficiente para enfriarse.

Otras superficies potencialmente calientes incluyen la cubierta de la estufa, las áreas dirigidas hacia la cubierta de la estufa, la puerta del horno y las áreas alrededor de la puerta y la ventana.

ADVERTENCIA: NUNCA use la puerta del electrodoméstico o la gaveta, si la tiene, como una banqueta o asiento pues esto puede resultar en la posible volcadura del electrodoméstico, daño al electrodoméstico y lesiones graves.

No toque un foco caliente del horno con un paño húmedo pues el foco se puede quebrar. Si se quiebra el foco, desconecte la corriente eléctrica hacia la estufa antes de sacar el foco para evitar choque eléctrico.

Seguridad para Cocinar

Siempre coloque un utensilio en un quemador superior antes de encenderlo. Asegúrese de usar la perilla correcta que controla cada quemador superior. Asegúrese de encender el quemador correcto y comprobar de que en efecto el quemador haya sido encendido. Cuando haya terminado de cocinar, apague el quemador antes de retirar el utensilio para evitar exposición a la llama del quemador.

Siempre ajuste la llama del quemador superior de modo que no se extienda más allá del borde inferior del utensilio. Una llama excesiva es peligrosa, desperdicia energía y puede dañar la estufa, el utensilio o los armarios que están sobre la estufa.

NUNCA deje sin supervisión la cubierta de la estufa cuando esté cocinando, especialmente cuando usa un ajuste de calor alto o cuando fríe en un utensilio profundo. Los derrames pueden producir humo y los derrames de grasa pueden inflamarse. Limpie los derrames grasosos tan pronto como sea posible. No use calor alto durante períodos de cocción prolongados.

NUNCA caliente un envase cerrado en el quemador superior o en el horno. La acumulación de presión puede hacer explotar el envase causando una lesión personal grave o daño a la estufa.

Use tomaollas secos y gruesos. Los tomaollas húmedos pueden causar quemaduras a causa del vapor. Las toallas u otros sustitutos no deben ser usados como tomaollas porque ellos pueden quedar colgando a través de los quemadores superiores y encenderse o enredarse en las piezas de la estufa.

Siempre deje enfriar la grasa caliente que se ha usado para freír en un utensilio profundo antes de intentar mover o manipularlo.

No permita que se acumule grasa u otros materiales inflamables en la estufa o cerca de ella, en la campana o en el ventilador aspirador. Limpie la campana con frecuencia para evitar que la grasa u otros materiales inflamables se acumulen en la campana o en el filtro. Encienda el ventilador cuando cocine alimentos flameados debajo la campana.

NUNCA use vestimentas de materiales inflamables o sueltas o ropa de mangas largas cuando esté cocinando. La vestimenta se puede encender o enganchar en los mangos de los utensilios.

Siempre coloque las parrillas del horno en la posición deseada cuando el horno esté frío. Deslice la parrilla del horno hacia afuera para agregar o retirar alimento, usando tomaollas secos y resistentes. Siempre evite alcanzar dentro del horno para agregar o retirar alimentos. Si una parrilla debe ser sacada cuando está todavía caliente, use un tomaollas seco. Siempre apague el horno después de haber terminado de cocinar.

Tenga cuidado cuando abra la puerta del horno. Deje que escape el aire o el vapor caliente antes de sacar o volver colocar el alimento.

ADVERTENCIA SOBRE LOS ALIMENTOS PREPARADOS: Siga las instrucciones del fabricante de los alimentos. Si un envase de plástico de alimento congelado y/o su tapa se distorsiona, se comba o se daña de alguna otra manera durante la cocción, descarte inmediatamente el alimento y su envase. El alimento puede estar contaminado.

NUNCA use papel de aluminio para cubrir una parrilla del horno o la parte inferior del horno. El uso indebido puede resultar en un riesgo de choque eléctrico, incendio o daño al electrodoméstico. Use papel de aluminio solamente como se indica en esta guía.

Utensilios Apropiados

Use sartenes con fondos planos y mangos que sean fáciles de tomar y que permanezcan fríos. Evite usar sartenes u ollas inestables, combadas que se pueden volcar fácilmente u ollas cuyos mangos estén sueltos. Además evite usar utensilios especialmente pequeños o sartenes con mangos pesados pues ellos pueden ser inestables y volcarse fácilmente. Los utensilios que son pesados de mover cuando están llenos con alimento pueden también ser un peligro.

Asegúrese de que el utensilio es lo suficientemente grande para contener en forma debida los alimentos y evitar derrames. El tamaño es particularmente importante cuando se fríe en un utensilio profundo. Asegúrese de que el utensilio tiene capacidad para el volumen de alimentos que se va a agregar al igual que para la formación de burbujas de la grasa.

Para reducir a un mínimo las quemaduras y que los materiales inflamables y los derrames se enciendan debidos a contacto no intencional con el utensilio, los mangos no deben extenderse sobre el quemador superior adyacente. Siempre gire los mangos de los utensilios hacia el lado o hacia la parte trasera de la estufa, no hacia la habitación donde puede ser fácilmente golpeados o alcanzados por los niños pequeños.

Nunca deje que un utensilio hierva hasta quedar seco pues esto puede dañar el utensilio y la estufa.

Siga las instrucciones del fabricante cuando use bolsas para cocinar en el horno.

Solamente ciertos tipos de utensilios de vidrio/cerámico o glaseados son convenientes para uso en la cubierta de la estufa o en el horno sin quebrarse debido al cambio repentino de temperatura. Siga las instrucciones del fabricante cuando use utensilios de vidrio.

Este electrodoméstico ha sido probado respecto a su rendimiento seguro usando utensilios de cocina convencionales. No use ningún dispositivo o accesorio que no haya sido específicamente recomendado en esta guía. No use tapas para cubrir los quemadores superiores, rejillas para la cubierta de la estufa ni agregue sistemas de convección de hornos. El uso de dispositivos o accesorios que no son expresamente recomendados en esta guía, puede crear serios peligros de seguridad, resultar en problemas de rendimiento y reducir la vida útil de los componentes de la estufa.

Seguridad de la Limpieza

Apague todos los controles y espere que se enfríen las piezas de la estufa antes de tocarlas o limpiarlas. No toque las rejillas de los quemadores o las áreas circundantes hasta que ellas no hayan tenido tiempo suficiente de enfriarse.

Limpie la estufa con cuidado. Tenga cuidado para evitar quemaduras de vapor si se usa una esponja o un paño mojado para limpiar los derrames en una superficie caliente. Algunos limpiadores pueden producir vapores nocivos cuando se aplican a una superficie caliente.

Aviso y Advertencia Importante Sobre Seguridad

La (Propuesta 65) de la Ley de 1986 del Estado de California sobre Seguridad y Contaminación del Agua Potable (California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act of 1986) exige que el Gobernador de California publique una lista de las sustancias que según el Estado de California causan cáncer o daño al sistema reproductor y exige que los negocios adviertan a sus clientes de la exposición potencial a tales sustancias.

Se advierte a los usuarios de esta estufa que la combustión del gas puede resultar en exposición de bajo nivel a algunas de las sustancias publicadas en la lista, incluyendo benceno, formaldehído y hollín, debido principalmente a la combustión incompleta del gas natural o de los combustibles de petróleo licuado. Los quemadores ajustados en forma debida reducirán la combustión incompleta. La exposición a estas sustancias puede también ser reducida a un mínimo ventilando los quemadores al exterior en forma adecuada.

AVISO IMPORTANTE RESPECTO A LOS PAJAROS DOMESTICOS: Nunca mantenga los pájaros de jaula en la cocina o en habitaciones hasta donde puedan llegar los humos de la cocina. Los pájaros tienen un sistema respiratorio muy sensitivo. Los humos producidos durante el ciclo de autolimpieza del horno pueden ser perjudiciales o mortales para los pájaros. Los humos que despide el aceite de cocina, la grasa, la margarina, cuando se sobrecalientan y la vajilla antiaderente sobrecalentada pueden también ser perjudiciales.

Conserve Estas Instrucciones para Referencia Futura

Control del Reloj y del Indicador de Tiempo (modelos selectos)

NOTA: El indicador visual destellará cuando la energía eléctrica sea aplicada por primera vez a la estufa o cuando haya una interrupción de la energía eléctrica.

Para Programar el Reloj:

1. Oprima la tecla **'Clock'**.
   - Se escuchará una señal sonora cuando se oprima la tecla **'Clock'.**
2. Oprima o mantenga oprimida la tecla ▲ o ▼ hasta que la hora correcta del día aparezca en el indicador visual.
   - Oprima para cambiar la hora en incrementos de un minuto.
   - Oprima y mantenga oprimida la tecla para cambiar la hora en incrementos de 10 minutos.

Para desplegar la hora del día cuando el indicador de tiempo esté desplegado en el indicador visual, oprima la tecla **'Clock'**.

Para Programar el Indicador de Tiempo:

El indicador de tiempo puede ser programado desde un minuto (0:01) hasta 12 horas (12:00). **El indicador de tiempo NO controla el horno.**

1. Oprima la tecla **'Timer'**.
   - Se oirá una señal sonora cuando se oprima la tecla **'Timer'**.
   - En el indicador visual aparecerá '0:00'.
2. Oprima o mantenga oprimida la tecla ▲ o ▼ hasta que la hora correcta del día aparezca en el indicador visual.
   - Oprima para cambiar el tiempo en incrementos de un minuto.
   - Oprima y mantenga oprimida la tecla para cambiar el tiempo en incrementos de 10 minutos.
   - El indicador de tiempo comenzará automáticamente después de unos pocos segundos. Los dos puntos destellantes indican que el indicador de tiempo está en uso.
   - Si oprime la tecla **'Clock'**, los dos puntos continuarán destellando para indicar que el indicador de tiempo está en uso.
3. Una señal sonora se oirá después de un minuto (0:01).
4. Al final del funcionamiento del indicador de tiempo, en el indicador aparecerá '0:00' y se escucharán tres señales sonoras.
   - Se oirá una señal sonora cada 10 segundos durante 10 minutos o hasta que la operación del indicador de tiempo sea cancelada.

Para Cancelar el Indicador de Tiempo:

Oprima la tecla **'Timer'** y la hora actual del día volverá aparecer en el indicador visual.

NOTA: Cuando se despliega 0:00, la operación del indicador de tiempo también puede cancelarse oprimiendo la tecla **'Timer'** o **'Clock'**.

Controles Superiores

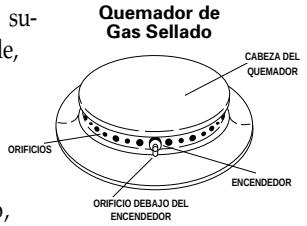
> ***ADVERTENCIAS:***
>
> - ***Si la llama se apaga durante la cocción, apague el quemador. Si se detecta un olor fuerte a gas, abra una ventana y espere cinco minutos antes de volver a encender el quemador.***
> - ***Asegúrese de que todos los controles superiores estén en la posición 'OFF' (APAGADO) antes de suministrar gas a la estufa.***

Sistema de Encendido

Su cubierta estará equipada ya sea con encendido por piloto o encendido sin piloto. Si se corta el suministro de gas a la estufa, asegúrese de que todos los controles estén en la posición "OFF" (Apagado) antes de volver a conectar el gas a la estufa.

Encendido sin Piloto (modelos selectos)

El encendido sin piloto elimina la necesidad de una luz piloto constante. Existen dos encendedores para los quemadores superiores tradicionales.Cada uno de los quemadores superiores tiene un encendedor de chispa. Tenga cuidado cuando limpie alrededor de los quemadores superiores. Si el paño de limpieza se enredara en el encendedor puede dañarlo e impedir su ignición.

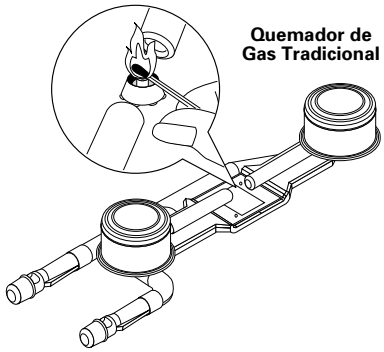


Si un quemador superior no enciende, verifique si el encendedor está roto, sucio o mojado. Si está obstruido, limpie el orificio pequeño debajo del encendedor usando un alfiler derecho.

Encendido por Piloto (modelos selectos)

Cuando la estufa se instala por primera vez, puede que sea difícil encender los pilotos debido al aire que hay en la tubería del gas. Para drenar el aire de la tubería, coloque un fósforo encendido cerca del quemador y gire la perilla a la posición "ON" (Encendido). Cuando el quemador se encienda, gire la perilla a la posición "OFF" y proceda como se indica a continuación.

Para encender el piloto: Levante la cubierta y coloque un fósforo encendido cerca de los orificios del piloto (Ver ilustración). Hay dos orificios de pilotos, uno en el lado derecho y otro en el lado izquierdo.



Perillas de los Controles Superiores

Se utilizan para encender los quemadores superiores. Se dispone de una selección infinita de ajustes de calor desde **Bajo** a **Alto**. En el ajuste **'High'** (Alto) se puede sentir un tope o una muesca. Las perillas pueden ser ajustadas exactamente en los ajustes correspondientes o entre cualquiera de ellos.

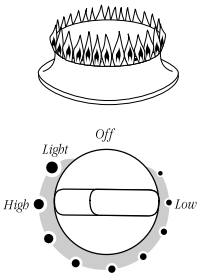
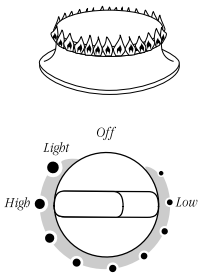
Las ilustraciones cerca de la perilla identifican cual es el quemador que controla esa perilla. Por ejemplo, la ilustración siguiente muestra la ubicación del quemador trasero derecho.

Programación de los Controles

1. Coloque un utensilio en la parrilla del quemador.
   - La llama del quemador puede ser derecha o aparecer separada del orificio si no se coloca un utensilio en la parrilla.
2. Oprima y gire el botón a la izquierda a la posición de encendido **'Light'**.
   - Se oirá el sonido de una chispa y el quemador se encenderá. (Los cuatro encendedores harán chispa cuando cualquiera de las perillas de los quemadores superiores sea girada a la posición **'Light'**.)
3. Después de que el quemador encienda, gire la perilla al tamaño de la llama deseada.
   - El encendedor continuará haciendo chispas hasta que la perilla sea girada hasta más allá de la posición **'Light'**.

Ajustes de Calor Sugeridos

El tamaño y tipo de los utensilios de cocina afectará el ajuste de la llama. Para información sobre los utensilios de cocina y otros factores que afectan los ajustes de la llama, consulte el folleto **"La Cocina Fácil"**.

Ajuste	Usos
High (Alto) 	**'High' (Alto):** Se usa para hacer hervir un líquido. Siempre reduzca el ajuste a un calor más bajo cuando los líquidos comiencen a hervir o cuando los alimentos comiencen a cocinarse.
Low (Bajo) 	**'Medium' (Mediano):** Se usa un tamaño de llama intermedio para continuar cocinando. El alimento no se cocinará más rápido cuando se usa un ajuste de llama más alto que el necesario para mantener un hervor suave. El agua hierve a la misma temperatura si está hirviendo suavemente o vigorosamente. **'Low'(Bajo):** Se usa para calentar alimentos a fuego lento, mantener los alimentos calientes y derretir chocolate o mantequilla.

Funcionamiento Durante una Interrupción de la Corriente Eléctrica

1. Acerque un fósforo encendido a la cabeza del quemador superior deseado.
2. Oprima y gire la perilla de control lentamente a la posición **'Light'** (Encendido).
3. Ajuste la llama al nivel deseado.

ATENCION:

Cuando se encienden los quemadores superiores, asegúrese de que todas las perillas de control estén en la posición "OFF". Primero encienda el fósforo y manténgalo en la posición antes de girar la perilla a la posición 'Light'.

Cocinando en la Estufa

Cubierta

Para evitar que la cubierta se descolore o se manche:

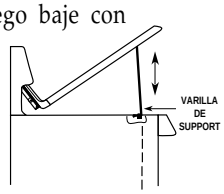
- Limpie la cubierta de la estufa después de cada uso.
- Limpie los derrames ácidos o azucarados tan pronto como la cubierta se haya enfriado pues estos derrames pueden descolorar o marcar la porcelana.

Quemadores Tradicionales

Las estufas autoestables con quemadores tradicionales están equipadas con una cubierta que puede ser levantada.

Para levantar la cubierta: cuando esté fría, sujete el borde delantero de la cubierta y levántelo cuidadosamente hasta que las dos varillas de soporte, si las tiene, situadas en el frente de la cubierta entren en su lugar con un chasquido.

Para bajar: Sujete el borde delantero de la cubierta y cuidadosamente levántelo hacia atrás en cada varilla de soporte, si las tiene, para desengancharlas. Luego baje con cuidado la cubierta hacia su lugar. Las varillas de soporte se deslizarán hacia dentro del marco de la cubierta.



Quemadores Sellados

Los quemadores sellados de su estufa están asegurados a la cubierta y no han sido diseñados para ser sacados. Debido a que los quemadores están sellados en la cubierta, los derrames o reboses no se escurrirán debajo de la cubierta de la estufa. Sin embargo, los quemadores pueden ser limpiados después de cada uso. (Ver página 37 para las instrucciones sobre la limpieza.)

A diferencia de una estufa con quemadores de gas estándar, esta cubierta no se levanta ni tampoco es removible. *No intente levantar la cubierta por ningún motivo.*

Quemador de Alto Rendimiento – 12,000 BTU* *(modelos selectos)*

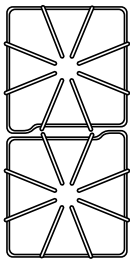
Las estufas con un quemador de alto rendimiento tienen el quemador ubicado en la posición derecha delantera. Este quemador ofrece cocción rápida y puede ser usado para hervir rápidamente agua o para cocinar grandes cantidades de alimento.

* El régimen nominal de BTU variará cuando se use gas licuado.

(INTENSIFICADOR DE PONTENCIA)

Rejillas de los Quemadores

Las rejillas deben estar debidamente colocadas antes de comenzar a cocinar. La instalación incorrecta de las rejillas puede resultar en picaduras de la cubierta.



No use los quemadores sin tener un utensilio en la parrilla. El acabado de porcelana de las parrillas puede picarse si no existe un utensilio que absorba el calor de la llama del quemador.

Aunque las parrillas de los quemadores son durables, gradualmente perderán su brillo y/o se descolorarán, debido a las altas temperaturas de la llama del gas.

NOTAS...

- ***Un quemador ajustado de manera correcta con orificios limpios se encenderá dentro de unos pocos segundos. Si está usando gas natural la llama será azul con un cono interior azul profundo.***

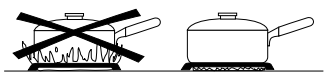
  Si la llama del quemador es amarilla o es ruidosa, la mezcla de aire/gas puede ser incorrecta. Póngase en contacto con un técnico de servicio para ajustarla. (Los ajustes no están cubiertos por la garantía.)

  Con gas licuado son aceptable algunas puntas amarillas en la llama. Esto es normal y no es necesario hacer ningún ajuste.

- ***Con algunos tipos de gas, usted puede oír un "chasquido" cuando el quemador superior se apaga. Este es un sonido normal del funcionamiento del quemador.***

- ***Si la perilla de control se gira muy rápidamente de 'High' a 'Low', la llama puede apagarse, particularmente si el quemador está frío. Si esto ocurre, gire la perilla a la posición 'Off', espere algunos segundos y vuelva encender el quemador.***

- ***La llama debe ser ajustada de modo que no se extienda más allá del borde del utensilio.***



Cocinando en el Horno

Horneado y Asado al Horno

NOTAS...

- ***Durante algunas operaciones prolongadas de horneado, usted puede oír un 'chasquido' cuando los quemadores del horno cambian de ciclo. Esto es normal.***
- ***Vea la tabla para asar en el horno en el folleto "La Cocina Fácil" para las temperaturas y tiempos de asado recomendados y sugerencias para horneado y asado al horno.***

Sistema de Encendido

Su horno estará equipado ya sea con encendido por piloto o encendido sin piloto. Si se corta el suministro de gas a la estufa, asegúrese de que todos los controles estén en la posición "OFF" (Apagado) antes de volver a conectar el gas a la estufa.

Encendido Sin Piloto *(modelos selectos)*

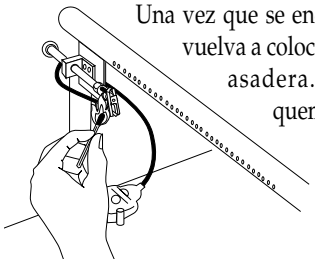
Su estufa está equipada con un encendido sin piloto. Con este tipo de sistema de encendido, el gas se apaga automáticamente y *el horno no operará durante una interrupción de la corriente eléctrica.*

Un fósforo encendido no encenderá el quemador del horno. No se debe intentar encender el horno durante la interrupción de la corriente eléctrica.

Encendido por Piloto *(modelos selectos)*

Para encender el piloto del horno: Cuando el horno esté frío, abra la puerta del asador y retire la parrilla del asador y la asadera.

Con la perilla "Oven Temp" (Temp. del Horno) en la posición "OFF" (Apagado), coloque un fósforo encendido cerca del piloto ubicado en la parte trasera del quemador del horno (Ver ilustración).



Una vez que se encienda el piloto, vuelva a colocar la parrilla y la asadera. (NOTA: El quemador del horno se muestra sin tener instalado el difusor de llama metálico.)

Ajuste del Control de la Perilla para Horneado y Asado al Horno

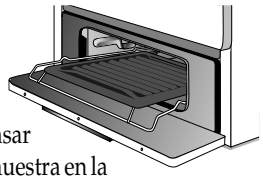
La perilla **'Oven Temp'** (Temperatura del Horno) situada en la parte delantera de la estufa se usa para seleccionar y mantener la temperatura del horno. Siempre gire esta perilla justo HASTA la temperatura deseada. No gire a una temperatura más alta y luego retroceda.

1. Coloque la parrilla en el horno cuando el horno esté frío.
2. Oprima y gire la perilla **'Oven Temp'** a la temperatura deseada. Espere 10 a 15 minutos para el precalentamiento.
3. Coloque el alimento en el centro del horno.
4. Verifique si el alimento se cocinó en el tiempo mínimo indicado para la receta. Cocine por más tiempo si es necesario.
5. Saque el alimento del horno y gire la perilla **'Oven Temp'** a la posición **"Off"**.

Asar a la Parrilla

Para los mejores resultados, use una bandeja diseñada para asar a la parrilla. Para sugerencias adicionales sobre como asar a la parrilla, consulte el folleto **"La Cocina Fácil"**.

Ajuste del Control de la Perilla para Asar a la Parrilla *(compartimiento inferior)*



1. Coloque la asadera en la posición del compartimiento recomendado para asar a la parrilla que se muestra en la tabla siguiente.
2. Gire la perilla **'Oven Temp'** a **'Broil'** para asado a la parrilla a temperaturas más bajas, a 232° C (450° F).
   - El asado a la parrilla a temperaturas más bajas evita el dorado excesivo de los alimentos que se cocinan por más tiempo, tales como las carnes de ave.
3. Siga los tiempos sugeridos en la tabla para asar a la parrilla que se incluye a continuación. La carne debe darse vuelta una vez cuando está a mitad del tiempo de cocción.
4. Verifique el término de cocción haciendo un corte en la carne cerca del centro para verificar el color.
5. Después de asar a la parrilla, coloque la perilla **'Oven Temp'** en la posición **"Off"**. Saque la asadera del compartimiento del asador.

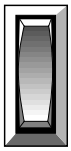
Tabla para Asar a la Parrilla

Tipo de Carne	Termino de Cocción	Asado a la Parrilla en el Compartimiento Inferior*	Tiempo Total de Cocción (Minutos)**
Carne de Res Molida -- Hamburguesas, 2 cm (3/4") de grossor	Bien hecho	Centro	14-18 min.
Bistecs -- 2,5 cm (1") de grossor	Medio Bien hecho	Centro Centro	14-20 min. 16-24 min.
Pollo -- Presas	Bien hecho	Inferior	LO Broil 232°C (450°F) 30-45 min.
Pescado -- Filetes, 1,3 cm (1/2") de grossor Bistecs, 2,5 cm (1") de grossor	Desmenuzado Desmenuzado	Centro Centro	8-12 min. 10-15 min.
Jambón -- Rebanadas precocidas, 1,3 cm (1/2") de grossor	Tibio	Centro	8-12 min.
Chuletas de Cerdo -- 2,5 cm (1") de grossor	Bien hecho	Centro	18-25 min.

* Superior es la posición más alta, Centro es la posición más baja; Fondo es el fondo del compartimiento del asador (sacar la parrilla).

** Los tiempos de cocción son aproximados y pueden variar dependiendo de la carne.

Luz del Horno
(modélos selectos)



Oprima el interruptor en el panel de control para encender y apagar la luz del horno.

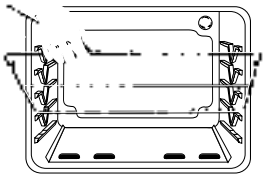
Respiradero del Horno

Cuando el horno esté en uso, nunca bloquee la abertura del respiradero.

El respiradero está ubicado en la parte inferior del protector trasero. Cuando el horno está en uso, esta área se calientan lo suficiente como para causar quemaduras. No coloque artículos de plástico cerca de la abertura del respiradero pues el calor proveniente del respiradero puede distorsionar o derretir el plástico.

Parrillas del Horno

***ATENCION:** No intente cambiar la posición de las parrillas cuando el horno esté caliente.*



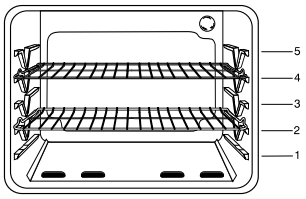
Su horno tiene dos parrillas. Han sido diseñadas con un tope de enganche en el borde.

Para sacar: Tire de la parrilla derecho hacia afuera hasta que se detenga en la posición del tope; de enganche; levante el frente de la parrilla y tírela hacia afuera.

Para volver a colocar: Coloque la parrilla en el soporte de la parrilla en el horno; incline levemente hacia arriba el extremo delantero; deslice la parrilla hacia atrás hasta que pasa sobre los topes de enganche; baje el frente de la parrilla y deslícela hacia adentro del horno.

No cubra una parrilla completa con papel de aluminio ni coloque papel de aluminio en la parte inferior del horno. Se afectarán los resultados del horneado y se puede dañar la parte inferior del horno.

Posiciones de la Parrilla



PARRILLA 5 (posición más alta):
Usada para cocinar con dos parrillas.

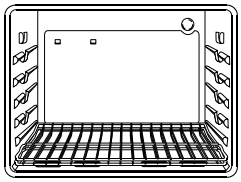
PARRILLA 4:
Usada para la mayoría del horneado con dos parrillas.

PARRILLA 3:
Se usa para hornear alimentos en una bandeja de hornear galletas o un molde para rollo de mermelada, para pasteles, pays de frutas o alimentos congelados.

PARRILLA 2:
Usada para asar cortes de carne pequeños, cacerolas, hornear pan, pastel en molde de tubo, flanes u horneado con dos parrillas.

PARRILLA 1:
Usado para asar cortes de carne grandes y carne de ave, pasteles congelados, suflés, pastel esponjoso u horneado con dos parrillas.

POSICION PARA HORNEAR:



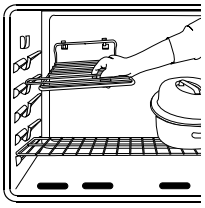
Usado para asar cortes más altos de carne de res o de pavo. Coloque ambas parrillas del horno, una sobre la otra, en las salientes laterales de la parte inferior del horno.

HORNEADO CON VARIAS PARRILLAS:
Dos parrillas: Use las posiciones 2 y 4, o 1 y 4.

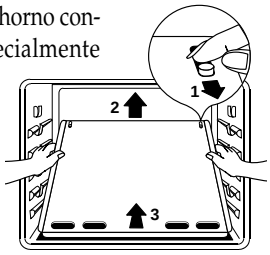
NOTA: Nunca coloque los utensilios de cocina directamente en el fondo del horno.

Media Parrilla

Se dispone, como accesorio, de una media parrilla para aumentar la capacidad del horno. Se instala en la sección superior del lado izquierdo del horno y ofrece espacio para una plato de verduras cuando se ha colocado una asadera grande en la parrilla inferior. Póngase en contacto con su distribuidor Maytag para obtener el accesorio "HALFRACK" o para solicitar, llame al 1-800-688-8408.



Fondo del Horno



Proteja el fondo del horno contra derrames, especialmente derrames ácidos o azucarados, pues pueden descolorar la porcelana esmaltada. Use el tamaño correcto de utensilio para evitar derrames y reboses.

El fondo del horno se puede sacar para facilitar su limpieza.

Para sacar: Cuando se enfríe, saque las parrillas del horno. Deslice los dos retenes, ubicados en cada esquina del fondo del horno hacia la parte delantera del horno.

Levante el borde trasero del fondo del horno ligeramente y luego deslícelo hacia atrás hasta que el borde delantero del horno pasa por sobre el marco delantero. Saque el fondo del horno del horno.

Para volver a colocar: Coloque el borde delantero del fondo del horno en el marco delantero del horno. Baje la parte trasera del fondo del horno y deslice los dos retenes hacia atrás para bloquear el fondo del horno en su lugar.

Cuidado y Limpieza

⚠ *PRECAUCIONES para la Limpieza:*

- ***Asegúrese de que la estufa esté apagada y que todas las piezas estén frías antes de manipularla o limpiarla. Esto es para evitar daño y posibles quemaduras.***
- ***Para evitar manchas o decoloración limpie la estufa después de cada uso.***
- ***Si se retira alguna pieza, asegúrese de que la vuelve a colocar en la forma correcta.***

Tabla de Limpieza

Piezas	Procedimiento de Limpieza
Asadera e Inserto	*Nunca cubra el inserto con papel de aluminio pues esto evita que la grasa se escurra a la bandeja inferior.* • Coloque un paño enjabonado sobre el inserto y la bandeja; deje remojar para soltar la suciedad. • Lave en agua jabonosa tibia. Use una esponja de fregar con jabón para quitar la suciedad persistente. • La bandeja de asar y el inserto pueden ser lavados en el lavavajillas.
Quemadores Sellados	• Limpie frecuentemente. Espere que el quemador se enfríe. Limpie con una esponja de fregar de plástico con jabón. Para la suciedad persistente, use un limpiador no abrasivo y un paño. Trate de evitar que el limpiador se escurra hacia los orificios del gas pues esto afectará la llama. Si el limpiador penetra en los orificios, limpie con una escobilla de cerdas suaves o un alfiler derecho, especialmente el orificio debajo del encendedor. No agrande o distorsione los agujeros. • Tenga cuidado de que no entre agua en los orificios de los quemadores. • Tenga cuidado cuando limpie el encendedor. Si el encendedor está húmedo o dañado el quemador superior no encenderá • Hornillas Convencionales: Las hornillas secas en el horno fijaron en 75° C (170° F).
Caja de la Hornilla - Hornillas convencionales solamente	La caja de la hornilla está situado bajo la cubierta que puede se levantada. Limpie con frequencia para quitar spillovers. Si el suelo se permite acumular, puede dañar el final. • Quite las rejillas y las hornillas superficiales. Levante la cubierta para arriba la tapa. • Limpie con el jabón y riegue, aclaración y sequese. • Para los suelos obstinados, utilice los agentes de limpieza suavemente abrasivos tales como un engrudo de bicarbonato de sosa y agua. o del Bon Ami*, y una pista que friga plástica no abrasiva.
Rejillas de los Quemadores	• Lave las rejillas con agua tibia jabonosa y una esponja de fregar de plástico no abrasiva. Para suciedad persistente, limpie con una esponja no abrasiva e impregnada con jabón o con una esponja y una Crema de Limpieza de Cubiertas de Estufa (pieza #20000001)**. • Para suciedad quemada, saque las parrillas, coloque periódicos y rocíe cuidadosamente con un limpiador de horno comercial. (No rocíe las superficies vecinas.) Coloque en bolsas de plástico durante varias horas o toda la noche. Usando guantes de goma, retire de las bolsas. Lave, enjuague, seque y vuelva a colocar en la cubierta de la estufa.
Area de la Tecla del Reloj y Control	• Limpie con un paño húmedo y luego seque. • Se pueden usar limpiadores de vidrio si es que se rocía el paño primero. *NO rocíe directamente en la tecla de control ni en el área del indicador visual.*
Perillas de Control	• Retire las perillas de control en la posición 'OFF' tirando de ellas hacia adelante. • Lave, enjuague y seque. No use agentes de limpieza abrasivos pues pueden rayar la superficie. • Encienda cada uno de los brûleurs para asegurarse de que las perillas han sido reinstaladas correctamente.
Protector Trasero y Cubierta, (porcelana esmaltada)	La porcelana esmaltada es vidrio fusionado con metal y puede agrietarse o picarse con el mal uso. Es resistente al ácido pero no es la prueba de ácido. Todos los derrames especialmente los derrames ácidos o azucarados deben ser limpiados inmediatamente con un paño seco. • Cuando esté fría, lave con agua jabonosa, enjuague y seque. • Nunca limpie la superficie caliente o tibia con un paño húmedo. Esto puede causar agrietamiento o picadura. • Nunca use limpiadores de horno, agentes de limpieza abrasivos o cáusticos en el acabado exterior de la estufa.

* Los nombres de los productos son marcas registradas de sus respectivos fabricantes.

** Llame al 1-800-688-8408 para solicitarla.

Tabla de Limpieza Continuación

Piezas	Procedimiento de Limpieza
Esmalte, pintado - Paneles laterales - Gaveta de almacenamiento - Puerta del horno	• Cuando esté frío, lave con agua jabonosa, enjuague y seque. Nunca lave una superficie caliente o tibia con un paño húmedo pues esto puede dañar la superficie y puede causar una quemadura por vapor. • Para las manchas persistentes, use agentes de limpieza abrasivos suaves tales como una pasta de bicarbonato de soda o Bon Ami*. No use agentes de limpieza abrasivos, cáusticos o ásperos tales como esponjas de acero o limpiadores de horno. Estos productos rayarán o dañarán permanentemente la superficie. ***NOTA: Use toallas secas o un paño para limpiar los derrames, especialmente derrames ácidos o azucarados. La superficie se puede descolorar u opacar si la suciedad no es extraída inmediatamente. Esto es especialmente importante para las superficies blancas.***
Vidrio (modélos selectos) - Ventana del horno - Puerta del horno	• Evite usar cantidades excesivas de agua que pueda escurrirse debajo o detrás del vidrio causando manchas. • Lave con agua y jabón. Enjuague con agua limpia y seque. El limpiador de vidrio se puede usar si primero se rocía en el paño. • No use materiales abrasivos tales como esponjas para fregar, agentes de limpieza en polvo o lana de acero. Dañarán el vidrio.
Acabados de metal - Guarniciones	• Lave con agua y jabón, limpiador de vidrio o sprays líquidos suaves. • Para evitar rayar u opacar el acabado, no use abrasivos suaves, abrasivos, limpiadores cáusticos o ásperos tales como limpiadores de horno.
Interior del Horno	• Limpie frecuentemente usando limpiadores abrasivos suaves y una esponja de plástico. • No use esponjas de fregar metálicas porque pueden rayar la superficie. • Cuando utilice limpiadores de horno comerciales siga las instrucciones del fabricante. • Limpie los derrames ácidos (alimentos a base de tomates o de leche) tan pronto como sea posible con agua y jabón. Si el derrame no es limpiado se puede descolorar la porcelana. **Para hacer más fácil la limpieza, saque la puerta del horno, si lo desea. (Ver la sección Mantenimiento.)**
Parrillas del Horno	• Limpie con agua jabonosa. • Saque las manchas persistentes con limpiador en polvo o una esponja de fregar con jabón. Enjuague y seque.
Acabados de Plástico - Manijas de la puerta - Guarnición trasera - Tapas de extremo	• Cuando esté frío, limpie con agua y jabón, enjuague y seque. • Use un limpiador de vidrio y un paño suave. ***NOTA:*** *Nunca use limpiadores de horno, limpiadores en polvo abrasivos o líquidos cáusticos en los acabados de plástico. Estos agentes de limpieza rayarán o marcarán el acabado.* ***NOTA:*** *Para evitar manchas o descoloración, limpie los derrames de grasa, manteca o ácido (tomate, limón, vinagre, leche, jugo de fruta, escabeche) inmediatamente con una toalla de papel o un paño seco.*

* Los nombres de los productos son marcas registradas de sus respectivos fabricantes.

** Llame al 1-800-688-8408 para solicitarla.

Mantenimiento

Cambio de Lugar de la Estufa a Gas

Los conectores de la estufa a gas usados para conectarla al suministro de gas no han sido diseñados para movimiento continuo. Una vez instalada, NO mueva esta estufa a gas de un lugar a otro para propósitos de limpieza o para ubicarla en otro lugar. Si la estufa debe ser movida y/o retirada para su reparación, siga los procedimientos descritos en las instrucciones de instalación.

Para evitar que se vuelque accidentalmente, la estufa debe ser anclada al piso insertando el tornillo nivelador trasero en el soporte antivuelco.

Ventana del Horno
(modélos selectos)

Para proteger la ventana de la puerta del horno:

1. No golpee el vidrio con ollas, sartenes, muebles, juguetes u otros objetos.
2. No cierre la puerta del horno hasta que las parrillas del horno no estén en su lugar.

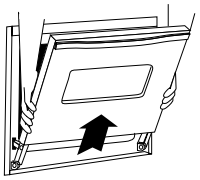
Al golpear, rayar, hacer vibrar o esforzar el vidrio puede debilitar su estructura causando un mayor riesgo de rotura en una fecha posterior.

Puerta del Horno

ADVERTENCIAS:

- ***No coloque peso excesivo ni se pare en la puerta del horno. Esto podría hacer volcar la estufa, quebrar la puerta o lesionar al usuario.***
- ***No intente abrir o cerrar la puerta ni hacer funcionar el horno hasta que la puerta no ha sido debidamente reemplazada.***
- ***Nunca coloque los dedos entre la bisagra y el marco delantero del horno. Los brazos de articulación son montados a resorte. Si se golpea accidentalmente la bisagra se cerrará bruscamente contra el marco del horno y puede lesionar sus dedos.***

Para sacar:



1. Cuando esté fría, abra la puerta del horno aproximadamente 10 cm (cuatro pulgadas).
2. Sujete la puerta de cada lado. No use la manija de la puerta para levantarla.
3. Levante uniformemente hasta que la puerta se salga de los brazos de articulación.

Para volver a colocar:

1. Sujete la puerta de cada lado.
2. Alinee las ranuras de la puerta con los brazos de articulación de la estufa.
3. Deslice la puerta hacia los brazos de articulación hasta que esté completamente asentada en las bisagras. Empuje hacia abajo las esquinas superiores de la puerta para asentarla completamente en las bisagras. La puerta no debe quedar torcida.

NOTA: La puerta del horno en una estufa nueva puede sentirse "esponjosa" cuando se cierra. Esto es normal y disminuirá con el uso.

Tornillos Niveladores

ATENCION:

- ***Verifique si el soporte antivuelco está asegurando al piso uno de los tornillos niveladores para evitar que la estufa se vuelque accidentalmente.***

La estufa debe ser nivelada cuando se instala. Si la estufa no está nivelada, gire los tornillos niveladores de plástico ubicados en cada esquina de la estufa hasta que quede nivelada.

Luz del Horno
(modélos selectos)

⚠ *ADVERTENCIAS:*

- ***Desconecte la energía a la estufa antes de reemplazar el foco.***
- ***Use un tomaollas seco para evitar posible daño a sus manos cuando esté reemplazando el foco.***
- ***Asegúrese de que el foco esté frío antes de tocarlo.***
- ***No toque el foco caliente con un paño húmedo pues esto puede quebrar el foco.***

Para reemplazar el foco:

1. Saque el foco.
2. Reemplace con un foco para electrodomésticos de 40 wats.
3. Vuelva a enchufar la estufa. Vuelva a programar el reloj.

Quemadores Superiores Tradicional
(modélos selectos)

Bajo ninguna circunstancia se deben desarmar los quemadores superiores para su limpieza. El conjunto del quemador superior puede ser retirado para limpiar el área de la caja del quemador. Los dos conjuntos de quemadores superiores han sido asegurados durante el transporte con tornillos. Una vez que se haya instalado la estufa, estos tornillos deben ser retirados para que los quemadores puedan ser sacados en forma fácil y rápida.

Para sacar: Deje que el quemador se enfríe. Levante la cubierta de la estufa. Sujete el conjunto del quemador y gírelo levemente hacia la izquierda para desenganchar las dos lengüetas del conjunto. Luego levante el conjunto y tire de él hacia la parte trasera de la estufa hasta que los extremos del obturador de aire del conjunto se desenganchen de la válvula.

Para volver a colocar: Inserte los extremos del obturador de aire del conjunto del quemador en las válvulas y baje el quemador a su lugar. Asegure las dos lengüetas del quemador en las ranuras del soporte del quemador que está instalado en la parte inferior del quemador. (*NOTA:* Si las lengüetas no quedan bien insertadas en las ranuras, el conjunto del quemador quedará inestable y puede que los quemadores no enciendan en forma debida.)

Antes de Solicitar Servicio

Verifique estos puntos si...

Toda la estufa o parte de ella no funciona.

- Verifique si el enchufe está firmemente insertado en el tomacorriente.
- Verifique o vuelva a reponer el disyuntor. Verifique o reemplace el fusible.
- Verifique el suministro de energía eléctrica.
- Revise si la superficie y/o los controles del horno están debidamente ajustados. Ver páginas 33 y 35.

El quemador superior no se enciende.

- Asegúrese de que la estufa esté debidamente enchufada en el suministro eléctrico.
- Verifique si hay algún fusible del circuito fundido o se ha disparado el disyuntor principal.
- Verifique para asegurarse de que los orificios de los quemadores o los orificios del encendedor no esté n obstruidos. Ver página 32.
- Verifique para asegurarse de que el encendedor esté seco y que haga el sonido 'click'. El quemador no se encenderá si el encendedor está dañado, sucio o mojado. Si el encendedor no hace 'click', gire la perilla de control a la posición **"Off"**.

La llama es dispareja.

- Los orificios del quemador pueden estar obstruidos.

La llama del quemador superior se levanta del orificio.

- Verifique para asegurarse de que el utensilio está asentado en la parrilla sobre el quemador.

Los resultados del horneado son diferentes a los del horno anterior.

- Las temperaturas a menudo varían entre un horno nuevo y uno antiguo. A medida que pasa el tiempo, la temperatura del horno cambia y puede hacerse más caliente o más fría.

Los resultados del horneado no son lo que usted esperaba.

- Verifique la temperatura del horno que se seleccionó. Asegúrese de que el horno haya sido precalentado cuando la receta o las instrucciones indican que debe precalentarse.
- Verifique la posición de las parrillas. Ver página 36.
- Use el utensilio correcto. Los utensilios obscuros producen un dorado obscuro. Los utensilios brillantes producen dorado más claro. Consulte el folleto **"La Cocina Fácil"** para mayor información sobre los utensilios de hornear.
- Verifique el uso de papel de aluminio en el horno. Nunca use papel de aluminio para cubrir toda la parrilla del horno. Coloque un pequeño pedazo de papel de aluminio en la parrilla debajo del utensilio para recoger los derrames.
- Verifique la ubicación de los utensilios. Alterner los utensilios cuando use dos parrillas. Deje de 2,5 a 5 cm (1 a 2 pulgadas) entre los utensilios y las paredes del horno.
- Asegúrese de que el respiradero del horno no esté bloqueado. Ver página 36 para la ubicación.
- Verifique para asegurarse de que la estufa está nivelada.

Los alimentos no se asan a la parrilla en forma debida.

- Verifique el ajuste del horno. Ver página 35.
- Verifique las posiciones de las parrillas. Ver página 36.
- El papel de aluminio se usó de manera incorrecta. Nunca forre el inserto del asador con papel de aluminio.

El horno echa demasiado humo cuando se asa a la parrilla.

- El alimento está demasiado cerca de la llama. Ver página 35 para mayor información.
- El inserto del asador está cubierto con papel de aluminio.
- No se recortó el exceso de grasa de la carne antes de ponerla asar a la parrilla.

Se acumula condensación de la humedad en la ventana del horno.

- Esto es normal cuando se cocinan alimentos con alto contenido de humedad.
- Se usó humedad excesiva cuando limpió la ventana.

Cuando el horno se enciende se siente un olor fuerte o sale un poco de humo.

- Esto es normal en una estufa nueva y desaparecerá después de unos pocos usos. Si se abre una ventana o se enciende un ventilador se ayudará a extraer el humo y el olor.
- Puede haber demasiada suciedad de alimentos en el fondo del horno.

Notas

Garantía de la Estufa Maytag

Garantía Completa de Un Año – Piezas y Mano de Obra
Durante **un (1) año** desde la fecha original de compra al por menor, se reparará o reemplazará gratuitamente cualquier pieza que falle durante uso normal en el hogar.

Garantías Limitadas – Piezas Solamente
Desde el Segundo Hasta el Quinto Año – A partir de la fecha original de compra, se reparará o reemplazará gratuitamente las piezas indicadas a continuación que fallen durante uso normal en lo que respecta a las piezas y el propietario deberá pagar todos los otros costos incluyendo mano de obra, kilometraje y transporte.

- **Controles Electrónicos**

Desde el Segundo Hasta el Décimo Año – A partir de la fecha original de compra, se reparará o reemplazará gratuitamente las piezas indicadas a continuación que fallen durante uso normal en lo que respecta a las piezas y el propietario deberá pagar todos los otros costos incluyendo mano de obra, kilometraje y transporte.

- **Quemadores de Gas Sellados**

Residentes Canadienses
Las garantías anteriores cubren solamente aquellos electrodomésticos instalados en Canadá que han sido certificados o aprobados por las agencias de pruebas correspondientes para cumplimiento con la Norma Nacional de Canadá a menos que el electrodoméstico haya sido traído a Canadá desde los EE.UU. debido a un cambio de residencia.

Garantía Limitada Fuera de los EE.UU. y Canadá – Piezas Solamente
Durante dos (2) años de la fecha de compra original al por menor, cualquier pieza que falle durante uso normal en el hogar será reemplazada o reparada gratuitamente en lo que respecta a la pieza y el propietario deberá pagar todos los otros costos incluyendo mano de obra, kilometraje y transporte.

*Las garantías específicas expresadas anteriormente son las **UNICAS** garantías provistas por el fabricante. Estas garantías le otorgan derechos legales específicos y usted puede tener además otros derechos que varían de un estado a otro.*

Lo Que No Cubren estas Garantías:

1. Situaciones y daños resultantes de cualquiera de las siguientes eventualidades:
   - **a.** Instalación, entrega o mantenimiento inapropiados.
   - **b.** Cualquier reparación, modificación, alteración o ajuste no autorizado por el fabricante o por un centro de servicio autorizado.
   - **c.** Mal uso, abuso, accidentes o uso irrazonable.
   - **d.** Corriente eléctrica, voltaje o suministro incorrecto.
   - **e.** Programación incorrecta de cualquiera de los controles.
2. Las garantías quedan nulas si los números de serie originales han sido retirados, alterados o no son fácilmente legibles.
3. Focos.
4. Productos comprados para uso comercial o industrial.
5. El costo del servicio o llamada de servicio para:
   - **a.** Corregir errores de instalación.
   - **b.** Instruir al usuario sobre el uso correcto del artefacto.
   - **c.** Transporte del artefacto al establecimiento de servicio.
6. Los daños consecuentes o incidentales sufridos por cualquier persona como resultado del incumplimiento de esta garantía. En algunos estados no se permite la exclusión o limitación de daños consecuentes o incidentales, por lo tanto la limitación o exclusión anterior puede no aplicarse en su caso.

Si Necesita Servicio

- Llame al distribuidor donde compró su electrodoméstico o llame a Maytag Appliances Sales Company, Maytag Customer Assistance al 1-800-688-9900, EE.UU. o al 1-800-688-2002 en Canadá para ubicar a un técnico autorizado.
- Asegúrese de conservar la prueba de compra para verificar el estado de la garantía. Consulte la sección sobre la GARANTIA para mayor información sobre las responsabilidades del propietario para servicio bajo la garantía.
- Si el distribuidor o la compañía de servicio no pueden resolver el problema, escriba a Maytag Appliances Sales Company, Attn: CAIR®, Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370 o llame al **1-800-688-9900, EE.UU. o al 1-800-688-2002, CANADA.**

  NOTA: Cuando llame o escriba acerca de un problema de servicio, por favor incluya la siguiente información.
  - **a.** Su nombre, dirección y número de teléfono;
  - **b.** Número de modelo y número de serie;
  - **c.** Nombre y dirección de su distribuidor o técnico de servicio;
  - **d.** Una descripción clara del problema que está experimentando;
  - **e.** Prueba de compra (recibo de compra).
- Las guías del usuario, manuales de servicio e información sobre las piezas pueden solicitarse a Maytag Appliances Sales Company, Maytag Customer Assistance.

MAYTAG
403 West Fourth Street North • P.O. Box 39 • Newton, Iowa 50208
MAYTAG ONLINE http://www.maytag.com

Form No. A/04/01 Part No. 8113P320-60 74005911 Litho U.S.A .